

00:00

100%



Le Quai Antique



# Le Quai Antique

Arnaud Michant

Dans son nouveau restaurant de Chambéry, le Chef Arnaud Michant, vous accueille et vous connecte aux produits locaux et saisonniers (Viandes et légumes) et accompagnements (pain, fromages et vins) comme toujours choisis avec soin, et cuisinés avec une équipe de qualité et expérimentée qui saura ravir vos papilles. Le Chef voit son nouvel établissement comme une promesse d'un voyage dans son univers culinaire.



Réservez une  
table

Horaires  
&  
contact



Copyright-2023-Laurent kujawa

00:00

100



Le Quai Antique



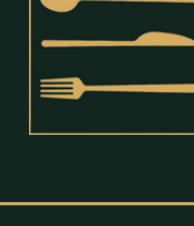
Dans son nouveau resto le Chef Arnaud Michant, connecte aux produits locaux (Viandes et légumes) et aux fromages et vins) communiqué, et cuisinés avec une expérience qui saura ravir. Le Chef voit son nouvel établissement comme une promesse d'un voyage culinaire.

*Carte & Menus*

*Réervations*

*Se connecter*





# Le Quai Antique

1430 Quai des Allobroges,  
73000 Chambéry

## Contact:

par téléphone

06-12-34-56-78

par @mail

lequaiantique@restaurant.com

## Horaires d'ouverture

Lundi	12:00-14:00
	19:00-22:00
Mardi	12:00-14:00
	19:00-22:00
Mercredi	fermé
Jeudi	12:00-14:00
	19:00-22:00
Vendredi	12:00-14:00
	19:00-22:00
Samedi	19:00-23:00
Dimanche	19:00-23:00

00:00

100%



Le Quai Antique



## Le Chef vous présente

[La Carte](#)[Les Menus](#)

### La Carte

#### Entrées

##### Salade aux trois fromages - 19€

Salade frisée et tomates cerises avec des copeaux de reblochon, Beaufort et Persillé des Aravis. (Vinaigrette maison).

##### Le Coleslaw des Bauges - 18€

Choux rouge et blanc, morceaux de pommes crue, fromage de chèvre frais (Mayonnaise à base de tome des Bauges).

##### Pâté en croute - 17€

Viande de sanglier. Accompagné de tranches de concombres (Vinaigre de cidre).

##### Oeuf en meurette - 20€

Oeuf cuit au bouillon et vin blanc. Servi accompagné de lardons fumés et confit d'oignon (Vin blanc local).

### Assiette savoyarde - 19€

Assiette de charcuterie:  
saucisson sec de savoie, filet de porc, jambon fumé, viande de boeuf des alpes.  
Accompagné de tranches de concombre (Vinaigre de cidre).

### Plats chauds

##### Ragout de boeuf - 35€

Filet de boeuf désossé, chou vert, pommes de terre, carottes, ail des ours.

##### Ratatouille - 35€

Courgette, aubergine, poivrons, oignons, tomate, ail des ours.  
Viande ou poisson du jour.

##### Cochon de lait - 40€

Pièce de choix Accompagné d'un mille feuille dauphinois (gratin)

##### Filet de sandre - 38€

Fillet de choix accompagné d'un friand.  
Friand lardons, pommes de terre, crème ou Cardons, crème et truffe.

##### Croustille de saumon - 42€

Dés de saumon gratinés d'abondance rappé accompagné d'une purée de céleri, navet, pommes de terre et truffe.

### Desserts

##### Chariot de fromages - 20€

5 parts parmi un large choix de fromages affinés

##### Faisselle - 15€

De vache ou de chèvre Accompagnée de coulis au choix (fraise, myrtilles, crème d'Isigny, crème de marron...)

##### Scone rouge - 18€

Scone aux fruits rouges servi avec notre crème anglaise maison.

##### Mousse blanche - 20€

Mousse au chocolat blanc avec morceaux de fraise et de rhubarbe confite.

##### Crème brûlée - 19€

Crème brûlée à la myrtille sauvage.

### La Carte

### Desserts

##### Chariot de fromages - 20€

5 parts parmi un large choix de fromages affinés

##### Faisselle - 15€

De vache ou de chèvre Accompagnée de coulis au choix (fraise, myrtilles, crème d'Isigny, crème de marron...)

##### Scone rouge - 18€

Scone aux fruits rouges servi avec notre crème anglaise maison.

##### Mousse blanche - 20€

Mousse au chocolat blanc avec morceaux de fraise et de rhubarbe confite.

##### Crème brûlée - 19€

Crème brûlée à la myrtille sauvage.



Copyright-2023-Laurent kujawa

00:00

100%



Le Quai Antique



*Le Chef vous présente*

La Carte

Les Menus

**Menu**

*Entrée au choix*

+

*plat au choix*

+

*dessert au choix*

65€

**Menu**

*Entrée au choix*

OU

*dessert au choix*

+

*plat au choix*

50€

**Menu raclette**

(A partir de 2 personnes)

*Salade verte*

(Salade verte, tomate, oignon. Vinaigrette maison.)

*Raclette*

Fromage (environ 250 gr de raclette)  
Charcuterie (environ 150 gr)  
Amandines (environ 375gr)

*Dessert*

Crêpe flambée au rhum  
ou  
Moelleux au chocolat

40€

**Menu fondue**

(A partir de 2 personnes)

*Salade verte*

(Salade verte, tomate, oignon. Vinaigrette maison.)

*Fondue*

Fromage (emmental, beaufort et abondance).  
Environ 250 gr)  
Pain nature, aux noix ou à la truffe (environ 350 gr)

*Dessert*

Crêpe flambée au rhum  
ou  
Moelleux au chocolat

40€



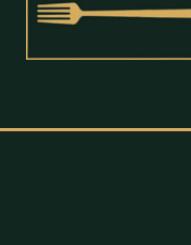
Copyright-2023-Laurent kujawa

00:00

100



Le Quai Antique



## Votre réservation

*Connectez-vous ou continuez sur cette page*

Merci d'avance de préciser en commentaire le nombre d'enfants présents à table si il y en a ! Pour tout retard de plus de 20 min votre table sera donnée à d'autre client !!



2 couverts



lun. 21 nov.

12:00

12:15

12:30

12:45

13:00

13:15

13:30

### Pour le soir

19:00

19:15

19:30

19:45

20:00

20:15

20:30

20:45

21:00

21:15

21:30

### Vos données personnelles

Civilité\*

Prénom\*

Nom\*

Téléphone

@mail\*

Message\* (nombre d'enfant, allergies etc...)

En cochant cette case, j'accepte que ces données soient utilisées pour la gestion de cette réservation.

**Validez**

00:00

100



Le Quai Antique



## Connexion

*Si vous n'êtes pas inscript(e), cliquez ici*

@mail\*

Mot de passe\*

**Me connecter**

[Mot de passe perdu](#)

Merci de renseigner les champs \*



00:00

100



Le Quai Antique



*Mot de passe*

@mail\*

Envoyer

Merci de renseigner les champs \*



00:00

100



Le Quai Antique



## Inscription

Civilité\*

Prénom\*

Nom\*

Téléphone

@mail\*



Afin de faciliter les réservations

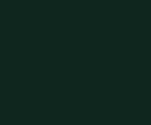
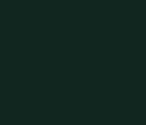
Allergies alimentaires

Nombre de personnes lors des repas

En cochant cette case, j'accepte que ces données soient utilisées pour la gestion de cette réservation.

**S'inscrire**

Merci de renseigner les champs \*

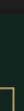


00:00

100



Le Quai Antique



## Plateforme d'administration

*Images galerie*

*Horaires*

### Modifier la galerie d'images

Image n°1

Parcourir...

Légende

Supprimer

Valider

Image n°2

Parcourir...

Légende

Supprimer

Valider

Image n°3

Parcourir...

Légende

Supprimer

Valider

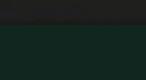
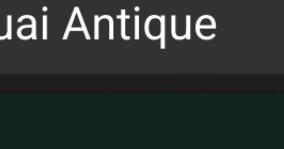
Image n°4

Parcourir...

Légende

Supprimer

Valider



00:00

100



Le Quai Antique



## Plateforme d'administration

[Images galerie](#)[Horaires](#)

### Modifier les horaires

Lundi

12:00-14:00

19:00-22:00

Mardi

12:00-14:00

19:00-22:00

Mercredi

fermé

Jeudi

12:00-14:00

19:00-22:00

Vendredi

12:00-14:00

19:00-22:00

Samedi

19:00-23:00

Dimanche

12:00-14:00

19:00-22:00

[Valider](#)