

Les Fromages • Cheeses

Assiette de fromages de Savoie 14
Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon
Savoie cheeses platter

Les gourmandises de notre pâtissier Homemade desserts

Moelleux au chocolat et sa glace vanille artisanale 12
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Tarte aux myrtilles 11
Blueberry pie

Tarte au citron meringuée « Mont Blanc style » 11
Lemon meringue pie

Tiramisu du moment 11
Homemade tiramisu

Tarte Tatin et sa glace vanille artisanale 12
Apple Tatin tart with vanilla ice cream

Mousse au chocolat 11
Homemade chocolate mousse

Crème brûlée 11

Café / Thé / Antigel gourmands 13 / 14.5 / 17.5
Coffee, tea or alcohols served with an assortment of small desserts

Coupe deux boules, bugne savoyarde 7
Glaces artisanales
Vanille bourbon, Chocolat, Myrtille, Génépi, Citron
Vanilla, Chocolate, blueberry, Genepy, Lemon

Dame blanche - Glace vanille artisanale, sauce chocolat maison, chantilly 10

Coupe glacée de l'Antigel - Glace génépi et citron artisanales, alcool de génépi 11

Les Cafés et Chocolats

Espresso 3 Grand café noir 5

Double espresso 5 Cappuccino 6

Grand crème 5 Latte machiatto 6

Chocolat chaud 5 Café / Chocolat chantilly 6

Mocaccino 6.5 Irish coffee 11

Les Thés et Infusions • Tea and herbal tea

Noir Ceylan - Earl Grey - Impérial des alpages au miel et génépi - Vert - Vert à la menthe - Détox au rooibos - Fruits Rouges - Verveine menthe - Camomille - Infusion des alpages 4.5

Les Antigels (de - 21° à - 56,50 °)

Amaretto - Baileys - Calvados - Génépi - Get 27 - Gin - Jägermeister - Limoncello - Marc de Savoie - Mirabelle - Poire Williams 4cl 8

Cognac VS, Gin Tanqueray, Chartreuse Verte, Vodka Bison 4cl 10

Rhum vieux BIELLE brut de fût 56,5° 4cl 14

Chartreuse verte VEP 4cl 17
(vieillessement exceptionnellement prolongé)

La Cave de l'Antigel • Wine menu juste à bonne température !

LES ROUGES

SAVOIE

Gamay cuvée réservée 37,5cl 15 75cl 23

Mondeuse d'Arbin haute sélection Maison Perrier 75cl 42

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône Domaine de l'Espigouette - Bernard Latour 75cl 25

Crozes Hermitage Revol 75cl 39

BOURGOGNE

Savigny-lès-Beaune Domaine Serrigny 75cl 59

BORDEAUX

Haut Médoc Château d'Arcins 75cl 39

Saint Emilion Grand Cru Château Franc Pipeau 75cl 59

LANGUEDOC

Pic Saint-Loup Lambrusques 75cl 36

LES BLANCS

SAVOIE

Apremont vin de Savoie AOC JC MASSON 75cl 24

Chignin Bergeron Vin de Savoie AOC Rocaille BONIFACE 75cl 32

Mondeuse blanche Vieilles Vignes Château La Gentilhomme 75cl 42

BOURGOGNE

Macon Village Chardonnay 75cl 32

LES ROSÉS

PROVENCE

Côtes de Provence 50cl 75 cl 150 cl 300cl 450cl 600cl
 Domaine de Bendel 20 30 60 120 190 250

LES BULLES

Prosecco 75cl 30

Prosecco Rosé 75cl 35

Champagne Bourdelat Brut 37,5cl 35 75cl 70

Champagne Bourdelat Prestige 75cl 80

Champagne Bourdelat Magnum 150cl 130

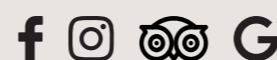
VINS EN CARAFE

Merlot rouge Pays D'oc 25cl 8 50cl 12 1litre 19

Chardonnay Blanc IGP 25cl 8 50cl 12 1litre 19

Rosé IGP Méditerranée 25cl 8 50cl 12 1litre 19

Merci pour votre visite
 L'ANTIGEL est à suivre toute l'année sur les réseaux sociaux



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
 Prix nets en euros - service compris - Tickets restaurants acceptés. max 2 par personnes - CB min 12€

MENU RESTAURANT



VOTRE
 AVIS
 NOUS
 INTÉRESSE

SUIVEZ-NOUS !   

INTERMÉDIAIRE TÉLÉCABINE DES BRUYÈRES

Accessible depuis les pistes bleues des Pâturages
 et du Mont de la Chambre et la piste rouge des 4 Vents

Réservation : +33 (0)4 79 00 64 44

 friendlyMenuires

Les Planches Apéro à partager Aperitif Plate to share

Le saucisson entier de Savoie <i>Whole local dry sausage</i>	9.5
La planche fromage / charcuterie de Savoie <i>Local cold cuts and cheese plate</i>	Petite Small 16 Grande Large 25

Les Apéritifs

Apéro de la Maison <i>Pétillant Genépi Verveine</i>	12cl	9
Kir <i>myrtille, framboise, cassis, mûre, châtaigne</i>	10cl	5.5
Coupe de Prosecco / Kir Prosecco	12cl	7 / 7.5
Pastis 51 - Ricard	4cl	6
Porto - Suze - Martini blanc - Martini rouge	6cl	6
Whiskey Jack Daniel's	4cl	8
Apérol spritz <i>Apérol, Prosecco, eau pétillante, glaçons</i>	20cl	11
Moscow Mule <i>Vodka, Ginger Beer, jus de Citron</i>	20cl	11
Afterglow - Sans Alcool <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	25cl	8
Crodino Spritz - Sans Alcool <i>Crodino, eau pétillante, tranche orange</i>	25cl	8

Les Boissons Fraîches

Coca, Coca zéro, Sprite, Fanta, Fuzetea <i>Soda fontaine</i>	33cl	5	50cl	8
Orangina - Schweppes Tonic, Agrumes - Oasis tropical	33cl	5		
Jus de fruits Granini <i>orange, pomme, abricot, tomate, ananas, pamplemousse, fraise, ACE</i>	25cl	5		
Sirops à l'eau <i>grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, cerise, framboise, cassis, anis, orgeat, kiwi, banane, violette</i>	33cl	4		
Diabolos <i>Limonade and fruit cordial</i>	33cl	5		
Ginger Beer <i>bière de gingembre non alcoolisée</i>	33cl	6		

Les Eaux

Perrier	33cl	5		
Eau minérale Thonon	33cl	4.5	75cl	7
Eau pétillante Vals	75cl	7		

Les Bières Pressions

Kronenbourg / Panaché	25cl	5	50cl	9
Grimbergen blonde / blanche	25cl	6	50cl	11
Brasserie Alpine Ambrée	25cl	6	50cl	11
Bertinchamps triple 8.0%	25cl	6.5	50cl	12

Les Bières Bouteilles

Chouffe - Duvel - Vedett IPA	33cl	8
Desperados - Cidre brut - 1664 sans alcool	33cl	8
Bières du Mont Blanc <i>Genépi - Genépi / Myrtilles - Blueberry</i>	33cl	8
König Ludwig Weissbier	50cl	9

Supplément tranche ou sirop + 0,3

Les Entrées • Starters

Soupe légumes maison, Emmental et pain de seigle <i>Homemade vegetable soup cheese and rye bread</i>	14
Soupe Goulash maison, Emmental et pain de seigle <i>Tomates, pommes de terre, boeuf, oignons, crème fraîche, paprika</i> <i>Homemade tomatoes, potatoes, beef, onions, fresh cream, cheese and rye bread</i>	16.5
Tarte au Beaufort & oignons caramélisés et sa salade verte <i>Local cheese and caramelized onions pie with green salad</i>	18
Supplément charcuterie / with cold cuts	+ 4.5
Tartine du Berger et sa salade verte <i>Pain de campagne, sauce tomate, chèvre chaud, miel, basilic</i> <i>Large slice of bread, tomato sauce, warm goat cheese, honey, basil</i>	18
Supplément charcuterie / with cold cuts	+ 4.5
Foie gras maison, gelée de myrtilles & confiture d'oignons <i>Homemade duck Foie gras, roasted toasts, blueberry jelly and onion jam</i>	23
Buddha Bowl <i>Falafels, Butternut rôtie, légumes crus (raw vegetables), houmous, lentilles, sésame</i>	22
Assiette de frites / <i>Plate of french fries</i>	8.5

Les Salades

Salade Savoyarde <i>Tomates fraîches, oeuf, jambon de Savoie, noix, toasts de reblochon chaud</i> <i>Fresh tomatoes, egg, Savoie ham, nuts, local warm cheese toasts</i>	22
Salade Caesar <i>Filets de poulet marinés, parmesan, tomates fraîches et confites, croûtons, sauce Caesar</i> <i>Marinated chicken breast, parmigiano, dried and fresh tomatoes, croutons, caesar dressing</i>	22
Salade Italienne <i>Buratina, coppa, tomates fraîches et confites, pesto, parmesan, gressinis</i> <i>Buratina, coppa, dried and fresh tomatoes, pesto, parmigiano, gressinis</i>	22

Les Pâtes • Pasta

Linguine à la bolognaise	19
Linguine aux Morilles / <i>Morel (mushroom) sauce</i>	21*
*Supplément tranches bacon	+ 3.5
Linguine au Beaufort / <i>Local cheese sauce</i>	19*
*Supplément tranches bacon	+ 3.5

Les vins au verre *Carte complète au dos / Wine menu behind*

LES BLANCS	
Apremont <i>Vin de Savoie AOC JC MASSON</i>	14cl 6
Macon village <i>Chardonnay Château de Nancelle</i>	14cl 7
Chignin Bergeron « <i>Les Rocailles</i> » BONIFACE	14cl 7.5
LES ROSÉS	
Côtes de Provence <i>domaine de Bendel</i>	14cl 7
LES ROUGES	
Haut Médoc <i>Château d'Arcins</i>	14cl 8
Mondeuse d'Arbin <i>haute sélection Maison Perrier</i>	14cl 8.5

Nos Formules • Our Formulas

PLAT DU JOUR <i>DISH OF THE DAY</i>	21
+ DESSERT MAISON AU CHOIX <i>+ ANY HOMEMADE DESSERT FROM OUR MENU</i>	30
EXCEPTÉ / EXCEPT CAFÉ GOURMAND	32

ENFANTS - de 10 ans <i>KID'S MENU</i>	17
Une boisson 25cl <i>(soda, sirop, diabolo)</i>	
Mini tartiflette ou steak haché frites ou tagliatelles bolognaise	
Glace « meuh » - <i>Vanilla ice cream</i> ou Pom'potes	

Les Spécialités

Truite en crumble, sauce au Beaufort <i>Filet de truite désarêtée, crumble au parmesan, sauce au beaufort</i> <i>deboned trout fillet, parmesan crumble, beaufort sauce</i>	26
Escalope Savoyarde <i>Escalope de volaille, tranche de lard, crozets, reblochon, salade verte</i> <i>Poultry escalope, bacon, local pasta, local cheese cooked in oven and green salad</i>	25
Tartiflette, charcuterie et salade verte <i>Sliced potatoes bacon, melted local cheese - cooked in oven, served with salad and cold cuts</i>	25
Omelette Savoyarde aux Morilles <i>Morilles, Reblochon, oignons, frites & salade verte</i> <i>Morels, local cheese & onions omelet, served with french fries and green salad</i>	22
Boîte chaude <i>Crèmeux du jura, pommes de terre, charcuterie, salade</i> <i>Melted cheese, potatoes, cold cuts, salad</i>	26

Les Viandes • Meats

Entrecôte race Simmental 250g / <i>Rib steak with side dish</i>	28*
Steak haché façon bouchère 150g / <i>Minced beef with side dish</i>	18.5*
*Sauce aux morilles / <i>Morel (mushroom) sauce</i>	+ 4.5
*Sauce Beaufort / <i>Local cheese sauce</i>	+ 3.5
Tartare de Boeuf Charolais au couteau 180g <i>Freshly chopped raw Beef</i>	26
Magret de canard, sauce aux morilles 250 à 280g	31
<i>Whole duck breast, morel (mushroom) sauce</i>	
Magret de canard Rossini 250 à 280g	34
<i>Whole duck breast with foie gras</i>	
<i>Accompagnement : Frites ou Légumes du moment / Side dish : French fries or vegetables</i>	

Les Burgers (servis avec frites)

Cheeseburger crème Cheddar maison <i>Cheeseburger homemade Cheddar sauce, french fries</i>	23
Burger de l'Antigel crème de Reblochon maison, lard et oignons confits <i>Our special burger, local cheese sauce, bacon and caramelized oignons, french fries</i>	26
Double steak pour les affamés ! / <i>Starving ? Ask for double meat</i>	+ 5

Végétarien
 Sans lactose
 Sans gluten
 Sur demande

Une carte des allergènes est à votre disposition / Ask for our food allergen menu
Origine des viandes : Canard et boeuf = France / Simmental = Allemagne