

Les Fromages • Cheeses

Assiette de fromages de Savoie Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon Savoie cheeses platter	8,00
--	------

Les gourmandises de notre pâtissier Homemade desserts

Moelleux au chocolat et sa glace vanille artisanale Chocolate fondant with vanilla ice cream	9.00
Tarte aux myrtilles Blueberry pie	8.50
Tarte au citron meringuée « Mont Blanc style » Lemon meringue pie	8.50
Tiramisu du moment Homemade tiramisu	7.50
Tarte Tatin et sa glace vanille artisanale Apple Tatin tart with vanilla ice cream	9.50
Mousse au chocolat Homemade chocolate mousse	7.50
Crème brûlée	7.50
Café / Thé / Antigel gourmands Coffee, tea or alcohols served with an assortment of small desserts	10.50 / 11.50 / 14.00
Coupe deux boules Glaces artisanales au bon lait fermier de la vallée des Belleville Vanille bourbon, Chocolat, Myrtille, Génépi, Citron Vanilla, Chocolate, blueberry, Genepy, Lemon	5.50
Dame blanche - Glace vanille artisanale, sauce chocolat maison, chantilly	8.00
Coupe glacée de l'Antigel - Glace génépi et citron artisanales, alcool de génépi	9.00

Les Cafés et Chocolats

Espresso	2.50	Grand café noir	4.50
Double espresso	4.50	Cappuccino	5.00
Grand crème	4.50	Latte machiatto	5.50
Chocolat chaud	4.50	Café / Chocolat chantilly	5.00
Mocaccino	5.50	Irish coffee	9.50

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	4.00
--	------

Les Antigels (de - 21° à - 56,50 °)

Amaretto - Baileys - Calvados - Génépi - Get 27 - Gin - Jägermeister - Limoncello - Marc de Savoie - Mirabelle - Poire Williams	4cl 6.00
Cognac VS, Gin Tanqueray, Chartreuse Verte, Vodka Bison	4cl 7.00
Chartreuse verte VEP (VIEILLISSEMENT EXCEPTIONNELLEMENT PROLONGÉ)	4cl 10.00
Rhum vieux BIELLE BRUT DE FUT 56,5°	4cl 10.00

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

LES ROUGES

SAVOIE

Gamay CUVÉE RÉSERVÉE	37,5cl 14.00	75cl 22.00
Mondeuse d'Arbin HAUTE SÉLECTION MAISON PERRIER	75cl 29.00	

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône ESPRIT SAINT ANDRÉ	75cl 20.00
Crozes Hermitage REVOL	75cl 29.00

BOURGOGNE

Mercurey CHÂTEAU SANTENAY	75cl 39.00
---------------------------	------------

BORDEAUX

Graves CHÂTEAU ARGUN	75cl 29.00
Saint Emilion Grand Cru CHÂTEAU FRANC PIPEAU	75cl 45.00

LANGUEDOC

 Légende des familles SAINT CHRISTOL VIN BIO	75cl 24.00
---	------------

LES BLANCS

SAVOIE

Apremont VIN DE SAVOIE AOC JC MASSON	75cl 22.00
Chignin Bergeron VIN DE SAVOIE AOC ROCAILLE BONIFACE	75cl 29.00

BOURGOGNE

Macon Village CHARDONNAY	75cl 29.00
--------------------------	------------

LANGUEDOC

 Viognier MAISON BORT IGP VIN BIO	75cl 22.00
--	------------

LES ROSÉS

PROVENCE

Côtes de Provence DOMAINE DE BENDEL	50cl	75cl	150cl	300cl
	18.00	27.00	50.00	95.00

LES BULLES

Prosecco	75cl 28.00
Pétillant de Savoie rosé MÉTHODE TRADITIONNELLE	75cl 28.00
Champagne	37,5cl 32.00
Champagne Jacquart BRUT	75cl 55.00
Champagne Jacquart BLANC DE BLANC MILLESIME	75cl 85.00

LES PICHETS

Vin de table France ROUGE, ROSÉ, BLANC	25cl	50cl	1 litre
	6.00	10.00	16.00

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

NOUVEAU « LES APÉROS SUNSET DE L'ANTIGEL »
Venez déguster la célèbre matouille des Bauges (spécialité savoyarde au fromage) autour de notre brasero au coucher du soleil
De 16 à 17h30 (sans réservation)



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>	8.00
La planche fromage / charcuterie de Savoie <i>Local cold cuts and cheese plate</i>	Petite Small 12.00 Grande Large 20.00

Les Apéritifs

Kir <i>PÊCHE, MYRTILLE, FRAMBOISE, CASSIS, MURE</i>	10cl	4.50
Coupe de Prosecco / Kir Prosecco	12cl	6.00 / 6.50
Pastis 51 - Ricard	2cl	4.00
Porto - Suze - Martini blanc - Martini rouge	6cl	5.00
Whiskey Jack Daniel's	4cl	7.50

Apérol spritz <i>APÉROL, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, GLAÇONS</i>	20cl	8.50
Gin fizz <i>GIN, JUS DE CITRON, TONIC</i>	20cl	8.50
Afterglow - Sans Alcool <i>JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, SIROP DE GRENADINE</i>	25cl	7.00

Les Boissons Fraîches

Soda fontaine <i>COCA, COCA ZÉRO, SPRITE, FANTA, FUZETEA</i>	33cl	4.00	50cl	6.50
Orangina - Oasis tropical	33cl	4.00		
Schweppes Tonic, Agrumes	33cl	4.00		
Jus de fruits Granini <i>ORANGE, POMME, ABRICOT, TOMATE, ANANAS, PAMPLEMOUSSE, FRAISE, POIRE, RAISIN, ACE, PÊCHE</i>	25cl	4.00		
Sirops à l'eau <i>GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, PÊCHE, CERISE, FRAMBOISE, CASSIS, ANIS, ORGEAT, KIWI, BANANE, VIOLETTE</i>	33cl	3.00		
Diabolos <i>Limonade and fruit cordial</i>	33cl	4.00		
Ginger Beer <i>BIÈRE DE GINGEMBRE NON ALCOOLISÉE</i>	37,5cl	6.50		

Les Eaux

Perrier	33cl	4.00		
Vittel	50cl	4.00	1l	6.00
San Pellegrino	50cl	4.00	1l	6.00

Les Bières Pressions

Kronenbourg / Panaché	25cl	4.00	50cl	7.50
Grimbergen blonde / blanche	25cl	5.00	50cl	9.00
Bière ambrée Microbrasserie des 3 Vallées	25cl	5.00	50cl	9.00

Les Bières Bouteilles

Chouffe - Duvel - Vedett IPA - Pelforth brune	33cl	6.50
Desperados - Cidre brut - 1664 sans alcool	33cl	6.50
Bières du Mont Blanc <i>GÉNÉPI - Genepi / MYRTILLES - Blueberry</i>	33cl	6.50
Erdinger Weißbier	50cl	7.50
Supplément tranche ou sirop + 0,30		

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€

Les Entrées • Starters

Soupe maison, Emmental et croûtons à l'huile d'olive <i>Homemade soup cheese and croutons</i>	11.00
Soupe Goulash maison, Emmental et croûtons à l'huile d'olive <i>Tomates, pommes de terre, boeuf, oignons, crème fraîche, paprika</i> <i>Homemade tomatoes, potatoes, beef, onions, fresh cream, cheese and croutons</i>	14.00
Tarte au Beaufort et sa salade verte <i>Local cheese and caramelized onions pie with green salad</i>	15.00
Supplément charcuterie / with cold cuts	+ 4.00
Tartine du Berger et sa salade verte <i>Pain de campagne du boulanger, sauce tomate, chèvre chaud, miel, basilic</i> <i>Large slice of farmhouse bread, tomato sauce, warm goat cheese, honey, basil</i>	15.00
Supplément charcuterie / with cold cuts	+ 4.00
Foie gras maison, gelée de myrtilles & confiture d'oignons <i>Homemade duck Foie gras, roasted toasts, blueberry jelly and onion jam</i>	19.00
Buddha Bowl <i>Falafels, Butternut rôtie, chou rouge (red cabbage), houmous, carottes, lentilles</i>	19.00
Assiette de frites / <i>Plate of french fries</i>	7.50

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>	18.50
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, caesardressing</i>	18.50
Salade Italienne <i>Buratina, tomates fraîches et confites, pesto, parmesan, gressinis</i> <i>Buratina, dried and fresh tomatoes, pesto, parmigiano, gressinis</i>	15.50
Supplément jambon de Savoie / with Savoie Ham	+ 4.00

Les Pâtes • Pasta

Tagliatelles bolognaise	15.00
Tagliatelles aux Morilles* / <i>Morel (mushroom) sauce</i>	17.50
Tagliatelles au Beaufort* / <i>Local cheese sauce</i>	15.00
*Supplément lardons / with bacon	+ 2.50

Les vins au verre

Carte complète au dos / *Wine menu behind*

LES BLANCS		
Apremont <i>VIN DE SAVOIE AOC JC MASSON</i>	14cl	5.50
Macon village <i>CHARDONNAY</i>	14cl	6.00
Chignin Bergeron <i>VIN DE SAVOIE AOC ROCAILLE BONIFACE</i>	14cl	7.00
LES ROSÉS		
Côtes de Provence <i>DOMAINE DE BENDEL</i>	14cl	6.00
LES ROUGES		
Graves <i>CHÂTEAU CALVIMONT</i>	14cl	6.00
Mondeuse d'Arbin <i>VIN DE SAVOIE AOC MAISON PERRIER</i>	14cl	7.00

Nos Formules • Our Formulas

PLAT DU JOUR <i>DISH OF THE DAY</i>	16.00
+ DESSERT MAISON AU CHOIX <i>+ ANY HOMEMADE DESSERT FROM OUR MENU</i>	23.00
EXCEPTÉ / EXCEPT CAFÉ GOURMAND	25.00

ENFANTS - de 10 ans <i>KID'S MENU</i>
Une boisson 25cl (soda, sirop, diabolo)
Mini tartiflette ou steak haché frites ou tagliatelles bolognaise
Glace « meuh » - <i>Vanilla ice cream</i> ou compote de pomme
13.00

Les Spécialités

Truite en crumble, sauce au Beaufort <i>Truite entière désarêtée, crumble au parmesan, sauce au beaufort, pomme de terre au four</i> <i>Whole deboned trout, parmesan crumble, beaufort sauce, potatoes</i>	23.00
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>	20.00
Tartiflette, charcuterie et salade verte <i>Sliced potatoes bacon, melted local cheese - cooked in oven, served with salad and cold cuts</i>	22.00
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>	19.00
Boîte chaude <i>Crèmeux du jura, pommes de terre, charcuterie, salade</i> <i>Melted cheese, potatoes, cold cuts, salad</i>	22.50

Les Viandes • Meats

Entrecôte race Simmental* 250G / <i>Rib steak with side dish</i>	24.00
Steak haché façon bouchère* 150G / <i>Minced beef with side dish</i>	15.00
*Sauce aux morilles / <i>Morel (mushroom) sauce</i>	+ 4.50
*Sauce Beaufort / <i>Local cheese sauce</i>	+ 3.00
Tartare de Boeuf Charolais au couteau 180G <i>Freshly chopped raw Beef</i>	22.00
Magret de canard, sauce aux morilles 250 à 280G <i>Whole duck breast, morel (mushroom) sauce</i>	26.00
Magret de canard Rossini 250 à 280G <i>Whole duck breast with foie gras</i>	29.00

Accompagnement : Frites ou Légumes du moment / *Side dish : French fries or vegetables*
Origine des viandes : Canard et boeuf = France / Simmental = Allemagne

Les Burgers

Cheeseburger crème Cheddar maison <i>Cheeseburger homemade Cheddar sauce</i>	19.50
Burger de l'Antigel, crème de Reblochon maison, lard et oignons confits <i>Our special burger, local cheese sauce, bacon and caramelized onions</i>	22.50
Double steak pour les affamés ! / <i>Starving ? Ask for double meat</i>	+ 4.00

Végétarien Vegetarian Sans lactose Lactose free Sans gluten Gluten free Sur demande On request

Une carte des allergènes est à votre disposition / *Ask for our food allergen menu*