

Les Fromages • Cheeses

Assiette de fromages de Savoie <i>Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon</i> <i>Savoie cheeses platter</i>	12,00
--	-------

Les gourmandises de notre pâtissier Homemade desserts

Moelleux au chocolat et sa glace vanille artisanale <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	10.50
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	10.00
Tarte au citron meringuée « Mont Blanc style » <i>Lemon meringue pie</i>	10.00
Tiramisu du moment <i>Homemade tiramisu</i>	9.50
Tarte Tatin et sa glace vanille artisanale <i>Apple Tatin tart with vanilla ice cream</i>	11.00
Mousse au chocolat <i>Homemade chocolate mousse</i>	9.50
Crème brûlée	9.50
Café / Thé / Antigel gourmands <i>Coffee, tea or alcohols served with an assortment of small desserts</i>	12.00 / 13.50 / 16.50
Coupe deux boules, bugne savoyarde <i>Glaces artisanales</i> <i>Vanille bourbon, Chocolat, Myrtille, Génépi, Citron</i> <i>Vanilla, Chocolate, blueberry, Genepy, Lemon</i>	6.50
Dame blanche - Glace vanille artisanale, sauce chocolat maison, chantilly	9.00
Coupe glacée de l'Antigel - Glace génépi et citron artisanales, alcool de génépi ..	10.00

Les Cafés et Chocolats

Expresso	3.00	Grand café noir	5.00
Double expresso	5.00	Cappuccino	5.50
Grand crème	5.00	Latte machiatto	6.00
Chocolat chaud	5.00	Café / Chocolat chantilly	5.50
Mocaccino	6.00	Irish coffee	10.50

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 7.00
Cognac VS, Gin Tanqueray, Chartreuse Verte, Vodka Bison	4cl 8.00
Rhum vieux BIELLE brut de fut 56,5°	4cl 14.00
Chartreuse verte VEP	4cl 17.00

(vieillessement exceptionnellement prolongé)

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

LES ROUGES

SAVOIE

Gamay cuvée réservée	37,5cl 15.00		75cl 23.00
Mondeuse d'Arbin haute sélection Maison Perrier	75cl	42.00	

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône Esprit Saint André	75cl	23.00
Crozes Hermitage Revol	75cl	39.00

BOURGOGNE

Savigny-lès-Beaune Domaine Serrigny	75cl	59.00
---	------	-------

BORDEAUX

Haut Médoc Château d'Arcins	75cl	39.00
Saint Emilion Grand Cru Château Franc Pipeau	75cl	59.00

LANGUEDOC

Pic Saint-Loup Lambrusques	75cl	36.00
----------------------------------	------	-------

LES BLANCS

SAVOIE

Apremont vin de Savoie AOC JC MASSON	75cl	24.00
Chignin Bergeron Vin de Savoie AOC Rocaille BONIFACE	75cl	32.00

BOURGOGNE

Macon Village Chardonnay	75cl	32.00
--------------------------------	------	-------

ALSACE

Gewurztraminer Cave Turckheim	75cl	32.00
-------------------------------------	------	-------

LES ROSÉS

PROVENCE

Côtes de Provence	50cl		75 cl		150 cl		300cl		450cl		600cl
Domaine de Bendel	20.00		30.00		60.00		120.00		190.00		250.00

LES BULLES

Prosecco	75cl	30.00
Prosecco Rosé	75cl	35.00
Champagne Bourdelat <i>Brut</i>	37,5cl 35.00	75cl 70.00
Champagne Bourdelat <i>Prestige</i>	75cl	80.00
Champagne Bourdelat <i>Magnum</i>	150cl	130.00

VINS EN CARAFE

Merlot rouge Pays D'oc	25cl 8.00		50 cl 12.00		1 litre 18.00
Chardonnay Blanc IGP	25cl 8.00		50 cl 12.00		1 litre 18.00
Rosé IGP Méditerranée	25cl 8.00		50 cl 12.00		1 litre 18.00

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



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		9.50
<i>Whole local dry sausage</i>		
La planche fromage / charcuterie de Savoie	Petite	<i>Small</i> 16.00
<i>Local cold cuts and cheese plate</i>	Grande	<i>Large</i> 25.00



Les Apéritifs

Apéro de la Maison	Pétillant	Genépi	Verveine		12cl	9.00
Kir	myrtille, framboise, cassis, mûre, châtaigne		10cl	5.50		
Coupe de Prosecco / Kir Prosecco		12cl	7.00	/	7.50	
Pastis 51 - Ricard		4cl	6.00			
Porto – Suze - Martini blanc – Martini rouge		6cl	6.00			
Whiskey Jack Daniel’s		4cl	8.00			

COCKTAILS

Apérol spritz	Apérol, prosecco , eau pétillante, glaçons		20cl	10.00
Moscow Mule	Vodka Ginger Beer Jus de Citron		20cl	10.00
Afterglow - Sans Alcool	Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine ..	25 cl	7.50	



Les Boissons Fraîches

Soda fontaine		33cl	5.00		50cl	8.00
<i>Coca, Coca zéro, Sprite, Fanta, Fuzetea</i>						
Orangina - Schweppes Tonic, Agrumes - Oasis tropical		33cl	5.00			
Jus de fruits Granini		25cl	5.00			
<i>orange, pomme, abricot, tomate, ananas, pamplemousse, fraise, ACE</i>						
Sirops à l'eau		33cl	3.50			
<i>grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, cerise, framboise, cassis, anis, orgeat, kiwi, banane, violette</i>						
Diabolos	<i>Limonade and fruit cordial</i>		33cl	5.00		
Ginger Beer	bière de gingembre non alcoolisée		33cl	5.50		



Les Eaux

Perrier		33cl	5.00			
Eau minérale Thonon		33cl	4.50		75cl	6.50
Eau pétillante Vals		75cl	6.50			



Les Bières Pressions

Kronenbourg / Panaché			25cl	5.00		50cl	9.00			
Grimbergen blonde		/	blanche			25cl	6.00		50cl	10.00
Brasserie Alpine Ambrée			25cl	6.00		50cl	10.00			
Bertinchamps triple 8.0%			25cl	6.50		50cl	11.00			



Les Bières Bouteilles

Chouffe - Duvel - Vedett IPA		33cl	8.00	
Desperados - Cidre brut - 1664 sans alcool		33cl	8.00	
Bières du Mont Blanc	Génépi - <i>Genepi</i> / Myrtilles - <i>Blueberry</i>		33cl	8.00
Erdinger Weißbier		50cl	9.00	
<i>Supplément tranche ou sirop + 0,30</i>				



Les Entrées • Starters

Soupe légumes maison, Emmental et pain de seigle			13.50
<i>Homemade vegetable soup cheese and rye bread</i>			
Soupe Goulash maison, Emmental et pain de seigle			16.00
<i>Tomates, pommes de terre, boeuf, oignons, crème fraîche, paprika</i>			
<i>Homemade tomatoes, potatoes, beef, onions, fresh cream, cheese and rye bread</i>			
Tarte au Beaufort et sa salade verte			17.00
<i>Local cheese and caramelized onions pie with green salad</i>			
Supplément charcuterie / <i>with cold cuts</i>		+	4.50
Tartine du Berger et sa salade verte			17.00
<i>Pain de campagne, sauce tomate, chèvre chaud, miel, basilic</i>			
<i>Large slice of bread, tomato sauce, warm goat cheese, honey, basil</i>			
Supplément charcuterie / <i>with cold cuts</i>		+	4.50
Foie gras maison, gelée de myrtilles & confiture d'oignons	 		23.00
<i>Homemade duck Foie gras, roasted toasts, blueberry jelly and onion jam</i>			
Buddha Bowl	  		21.00
<i>Falafels, Butternut rôtie, légumes crus (raw vegetables), houmous, lentilles, sésame</i>			
Assiette de frites / <i>Plate of french fries</i>		.	8.00



Les Salades

Salade Savoyarde		20.00	
<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>			
Salade Caesar		20.00	
<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>			
Salade Italienne	 	18.00	
<i>Buratina, tomates fraîches et confites, pesto, parmesan, gressinis</i>			
<i>Buratina, dried and fresh tomatoes, pesto, parmigiano, gressinis</i>			
Supplément jambon de Savoie / <i>with Savoie Ham</i>		+	4.50



Les Pâtes • Pasta

Linguine à la bolognaise			17.50	
Linguine aux Morilles / <i>Morel (mushroom) sauce</i>			19.50*	
<i>*Supplément tranches bacon</i>			+	3.50
Linguine au Beaufort / <i>Local cheese sauce</i>			17.50*	
<i>*Supplément tranches bacon</i>			+	3.50



Les vins au verre

Carte complète au dos / Wine menu behind

LES BLANCS				
Apremont	Vin de Savoie AOC JC MASSON		14cl	6.00
Macon village	Chardonnay Château de Nancelle		14cl	7.00
Chignin Bergeron	« Les Rocailles » BONIFACE		14cl	7.50
LES ROSÉS				
Côtes de Provence	domaine de Bendel		14cl	7.00
LES ROUGES				
Haut Médoc	Château d'Arcins		14cl	7.50
Mondeuse d'Arbin	haute sélection Maison Perrier		14cl	8.00



Nos Formules • Our Formulas

PLAT DU JOUR
DISH OF THE DAY

20.00

+ **DESSERT MAISON AU CHOIX**
+ ANY HOMEMADE DESSERT
FROM OUR MENU

29.00

EXCEPTÉ / **EXCEPT** CAFÉ GOURMAND

31.00

 **ENFANTS** - de 10 ans
KID'S MENU 

Une boisson 25cl
(soda, sirop, diabolo)

Mini tartiflette
ou steak haché frites
ou tagliatelles bolognaise

Glace « meuh » - *Vanilla ice cream*
ou Pom'potes

16.00



Les Spécialités

Truite en crumble, sauce au Beaufort		25.00
<i>Filet de truite désarêtée, crumble au parmesan, sauce au beaufort</i>		
<i>deboned trout fillet, parmesan crumble, beaufort sauce</i>		
Escalope Savoyarde		23.00
<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>		
Tartiflette, charcuterie et salade verte		24.00
<i>Sliced potatoes bacon, melted local cheese - cooked in oven, served with salad and cold cuts</i>		
Omelette Savoyarde aux Morilles	 	21.00
<i>Morilles, Reblochon, oignons, frites & salade verte</i>		
<i>Morels, local cheese & onions omelet, served with french fries and green salad</i>		
Boîte chaude		25.00
<i>Crèmeux du jura, pommes de terre, charcuterie, salade</i>		
<i>Melted cheese, potatoes, cold cuts, salad</i>		



Les Viandes • Meats

Entrecôte race Simmental 250g / <i>Rib steak with side dish</i>	 	27.00*		
Steak haché façon bouchère 150g / <i>Minced beef with side dish</i>	 	...17.50*		
<i>*Sauce aux morilles / Morel (mushroom) sauce</i>			+	4.50
<i>*Sauce Beaufort / Local cheese sauce</i>			+	3.50
Tartare de Boeuf Charolais au couteau 180g	 	25.00		
<i>Freshly chopped raw Beef</i>				
Magret de canard, sauce aux morilles 250 à 280g		30.00		
<i>Whole duck breast, morel (mushroom) sauce</i>				
Magret de canard Rossini 250 à 280g	 	33.00		
<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		22.00	
<i>Cheeseburger homemade Cheddar sauce, french fries</i>			
Burger de l'Antigel crème de Reblochon maison, lard et oignons confits		25.00	
<i>Our special burger, local cheese sauce, bacon and caramelized oignons, french fries</i>			
Double steak pour les affamés ! / <i>Starving ? Ask for double meat</i>		+	4.50

 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*

Origine des viandes : Canard et boeuf = France / Simmental = Allemagne