

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / ALLONGE Café Honduras/Pérou bio et équitable	2,6
CAPPUCCINO Café Donduras/Pérou bio et équitable, lait chaud, mousse de lait	4,9
LATTE MACCHIATO Café, lait chaud, mousse de lait, coulis chocolat	5
CHOCOLAT CHAUD Chocolat Van Houten	6
KUKUCHA BIO THE VERT - LYDIA GAUTIER Thé vert printanier aux notes végétales et marines	6
MOROCCO SPIRIT THE VERT - LYDIA GAUTIER Thé vert gunpowder et feuilles de menthe douce	6
COMTE GREY BIO THE NOIR - LYDIA GAUTIER Earl grey du Népal et huile essentielle de bergamote bio	4
THE JASMIN BLANC BIO (THE BLANC ET VERT) - LYDIA GAUTIER Thé blanc, thé vert au jasmin et pétales de roses	4
T RELAX BIO TISANE - LYDIA GAUTIER Tilleul, verveine et camomille	4
GRANOTCHIA BIO TISANE - LYDIA GAUTIER Sarrasin et orge	4
<i>Supplément :</i>	
<i>Lait végétal</i>	+ 0,50
<i>Sirups : Caramel / Noisette / Vanille</i>	+ 0,50

DIGESTIFS, LIQUEURS ET SPIRITUEUX

	2 cL	4 cL
GIN London dry Altitude, Altitude pink, Hendrick's	6	12
WHISKY		
Johnnie Walker Red Label	4	8
Glenfiddich 12 ans	5	10
Nikka - From The Barrel	6	12
Indigène - Les Hautes Glaces	7	14
Lagavulin 16 ans	9	18
RHUMS		
Pura Vida Anejo	4	8
Planteray Isle of Fidji	5	10
Diplomático réserve	7	14
Longueateau Harmonie Prélude	7	14
COGNACS		
Meukow VS	5	10
Meukow VSOP	7	14
Hennessy XO	10	20
ARMAGNACS		
Armin 6 ans	5	10
Darroze Grand assemblage 12 ans	7	14
CALVADOS Dupont	6	12
CHARTREUSE Jaune / Verte	7	14
TEQUILLA Don Ramon Punta Diamante Blanco	6	12
VODKA Bear Brothers Bio	5	10
DISARONNO Liqueur Amaretto	4	8
BLACK SPIRIT Liqueur de café	5	10
COSQUER Liqueur de plantes provençales	7	14
MARIUS Liqueur de menthe poivrée	5	10
LIMONCELLO Pallini	4	8
GENEPI Meunier altitude	6	12
EAU DE VIE Poire William ou Framboise Cartron	5	10

BRASSERIE DES ANTIQUAIRES

LE PETIT-DÉJEUNER

De 7h00 à 10h00

L'EXPRESS Boisson chaude, viennoiserie, jus d'orange	7,50
LE CONTINENTAL Boisson chaude, viennoiserie, pain, beurre, confiture, miel, jus d'orange	12
L'AMERICAIN Boisson chaude, viennoiserie, pain, beurre, confiture, miel, jus d'orange, yaourt, muesli maison, œufs au plat ou à la coque	18
ŒUF À LA COQUE (x1)	3,50
ŒUF AU PLAT (x2)	4,50
ŒUF BROUILLÉ (x2)	4,50
ASSIETTE DE CHARCUTERIES Jambon blanc, jambon sec, noix de jambon fumée, bœuf de Savoie séché	17
ASSIETTE DE FROMAGES Tomme de Savoie, Reblochon, Tomette de chèvre, mesclun, fruits secs	14
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE (LABEL ROUGE)	16
SALADE DE FRUITS FRAIS	6
FROMAGE BLANC, MUESLI MAISON, MIEL, FRUIT FRAIS	8
VIENNOISERIE CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	3
JUS D'ORANGE	4
<i>Supplément bacon ou jambon blanc</i>	+3

À TOUTE HEURE

De 11h00 à 21h00

CROQUE-MONSIEUR « SAVOYARD », MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS Pain de mie, jambon de Savoie, Abondance	16
LOBSTER ROLL Pain brioché, homard et coleslaw	25
SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE Crème acidulée et blinis	22
MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS Copeaux de Beaufort	10
FOIE GRAS DE CANARD AU MARC DE SAVOIE Brioche tiède, chutney de saison	24
FROMAGE BLANC EN FAISSELLE Crème fraîche d'Isigny au coulis de fruits rouges, petits financiers	9
ASSIETTE DE FROMAGES Tomme de Savoie, Reblochon, Tomette de chèvre, mesclun, fruits secs	14
FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE BOURBON	12
GAUFRE MAISON Sauce chocolat et chantilly à la vanille	10
FRAISE MELBA Glace vanille et sorbet fraise, meringue, gelée de fruits rouges, chantilly, amandes cristal	12
DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, petite meringue, chantilly à la vanille et amandes cristal	12
CRÈMES GLACÉES ET SORBETS (1 BOULE) Vanille, pistache, café, chocolat, chartreuse, citron, fraise, poire	3

LA CARTE

MESCLUN DE JEUNES POUSSES Copeaux de Beaufort	10
ŒUF BIO BÉNÉDICTINE Saumon fumé Label rouge, muffin anglais, sauce hollandaise	14
GASPACHO DE TOMATES CŒUR DE BŒUF Condiment, sorbet basilic	15
OS À MOELLE RÔTI AU FOUR Sel de Maldon, pain grillé	15
CARPACCIO DE BŒUF FAÇON GRAVLAK Copeaux de parmesan et feuilles de roquette	17
TOMATES ANCIENNES Coupées en tranches épaisses et marinées, burrata, pesto de basilic	19
SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE Crème acidulée et blinis	22
FOIE GRAS DE CANARD AU MARC DE SAVOIE Brioche tiède, chutney de saison	24



RISOTTO CARNAROLI CRÉMEUX À LA TOMATE Burrata et olives taggiasche	18
RAVIOLES DU DAUPHINE LABEL ROUGE A la crème d'Isigny	18
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Au couteau, frites et mesclun	24
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE Sauce diable, tomate provençale, polenta au thym et citron	26
VOL AU VENT Ris de veau, quenelles, morilles, mesclun	27
FILET DE BŒUF ROSSINI Foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre maison, poêlée de légumes de saison	38
AÏOLI Dos de cabillaud cuit au plat, légumes de saison, sauce aïoli	26
SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTES FRANÇAISES Pommes vapeur persillées, beurre meunière	55



FROMAGE BLANC EN FAISSELLE Crème fraîche d'Isigny au coulis de fruits rouges et petits financiers	9
ASSIETTE DE FROMAGES Tomme de Savoie, Reblochon, Tomette de chèvre, mesclun, fruits secs	14
GAUFRE MAISON Sauce chocolat et chantilly à la vanille	10
FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE BOURBON	12
ÎLE FLOTTANTE GEANTE Praline rose, crème anglaise à la vanille bourbon	12
MOELLEUX AU CHOCOLAT Cœur pistache, glace pistache	12
NAGE DE FRUITS ROUGES Rafraîchie au rosé de Savoie, sorbet fruits rouges	13
OMELETTE NORVÉGIENNE SAVOARDE Biscuit de Savoie, glace chartreuse et sorbet poire, flambée à la chartreuse	15
FRAISE MELBA Glace vanille et sorbet fraise, meringue, gelée de fruits rouges, chantilly, amandes cristal	12
DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, petite meringue, chantilly à la vanille et amandes cristal	12
CRÊMES GLACÉES ET SORBETS (1 BOULE) Vanille, pistache, café, chocolat, chartreuse, citron, fraise, poire	3
Supplément chantilly	+2



Prix TTC exprimés en euros / Service compris / Carte des allergènes disponible sur simple demande.

MENU DU JOUR

Plat du jour	21
Entrée et/ou plat et/ou dessert	26
Entrée, plat, dessert	31
Menu enfant	12

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Haton JN	9,50
Kir / Pastis Henri Bardouin / La Quintinye vermouth blanc ou rouge / Bitter « Rouge » / Suze	5
Kir royal Cassis, pêche, framboise	10

COCKTAILS

NEGRONI Gin, Bitter Rouge, Vermouth rouge, zeste d'orange	11
AMERICANO Bitter Rouge, Vermouth rouge, eau pétillante, tranche d'orange	9
SPRITZ - DÉCLINAISON DE SPRITZ Liqueur au choix, Prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange	10
GIN TONIC Gin au choix, tonic premium, condiment	12
BLOODY MARY Vodka, jus de tomate, citron, Worcestershire, Tabasco, sel de céleri	11
DALOMA Tequila, tonic premium, pamplemousse, eau gazeuse, sirop de sucre	11
ESPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, espresso	12

COCKTAILS SANS ALCOOL

CRODINO SPRITZ	7
MAÏA SPRITZ	7
AMARETTO ANANAS Amaretto sans alcool, tonic premium ananas amande	8

BIÈRES

	25 cL	33 cL	50 cL
Gallia Blonde pression	4,50		9
Gallia Blanche pression	5		9,50
Gallia IPA pression	5,50		10
744 : Blonde, Blanche summer Tahiti, Blonde genepi, IPA New Zealand, Ambre bourgeon de sapin, Porter			8
Bière sans alcool Brasseurs Savoyards			6
Supplément Picon		+1	

SOFTS

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola zéro 33cl, Orangina 25cl, Fuze Tea 25 cl, Badoit 33cl	4,50
Limonade VOILA Bio 33cl	5
Arbre à jus 25cl : Orange / Poire / Pomme / Pêche de vignes / Abricot / tomate	5
Sodas Franklin & sons 20cl : Ananas Amande / Ginger Beer / Pamplemousse / Indian Tonic	5
Sirops : Grenadine / Kiwi / Menthe / Pêche / Passion / Orgeat / Citron / Fraise	2,50

Prix TTC exprimés en euros / Service compris / Carte des allergènes disponible sur simple demande.