



👉 A PARTAGER (OU PAS !)/ TO SHARE (OR NOT!)

L'apéro du Saint Antoine €21.00

Saucisson, Spianata Piccante, Speck, Jambon de parme, Brebis, Raclette.
– *Saucisson, Spianata Piccante, Speck, Parma ham, Goat cheese, Raclette.*

Le Saucisson sec de Savoie €12.00

Le saucisson sec au beaufort entier à trancher, accompagné de cornichons & pain.
– *Whole beaufort cheese "saucisson" to slice, served with pickles & bread*

Friture d'éperlans apéritif et ses épices €12.00

servie avec sa sauce aioli
– *breaded fried éperlan fish with aioli sauce, good to share for appetizer*

Les sardines Millésime €12.00

Sardines à l'huile d'olive millésime 2020, Pain aux Céréales grillé et beurre baratte.
– *Sardines in olive oil, "millésime 2020", Toasted Cereal Bread and churned butter.*

Assiette d'Antipasti €19.00

Coeurs d'artichauts, tomates séchées, aubergine marinées, tapenade, focaccia, spianata, speck et copeaux de parmesan
– *artichoke, sun dried tomatoes, marinated eggplants, tapenade, focaccia, spianata, speck and parmesan.*

→ Gf Option Sans gluten €2.00

Un pain aux graines sans gluten pour accompagner nos planches apéritives!
– *Gluten free bread* –

NOS ENTRÉES ET SALADES/ OUR STARTER AND SALADS

Velouté de pois cassé aux lardons €10.00

Avec pain de campagne
– *Cream of split peas with bacon, country style bread*

Burrata & sa foccacia, un petit air d'Italie! €12.00

Burrata, Tomates cerise, Roquette, Huile d'olive, Basilic et Foccacia
– *Burrata, Cherry tomatoes, Arugula, Olive oil, Basil and Foccacia*

Notre salade d'ici €12.00

Mesclun de salade, Roquette, Speck, Lardons, Fromage à raclette, Oignon, Tomates cerises, Noix, Vinaigrette maison
– *Salad, Speck, Bacon, Raclette, Onions, Cherry tomatoes, Walnuts, Home made dressing*

👉 Salade Philippines, aux crevettes €15.00

Crevettes, Salade, Choux chinois, Pousses de soja, Carottes, Sauce épicée et herbes Thai, Cacahuètes
– *Shrimp, Salad, Chinese cabbage, Bean sprouts, Carrots, Spicy sauce and Thai herbs, Peanuts*

Salade Saint Antoine façon pizza €16.00

Mesclun de salade, Tomate cerise, Oignon, Chèvre frais, Vinaigrette à l'huile d'olive, Basilic, Petite pizza chèvre et miel.
– *Mixed salad, Cherry tomato, Onions, Fresh goat cheese, Olive oil Vinaigrette, Basil, Small honey goat cheese pizza.*

Gf V Salade Verte, Jeunes pousses €7.5

Green Salad with young Sprouts

Assiette de frites €8.00

French fries

NOS PIZZAS / OUR PIZZAS

🍷 MARGUERITA €12.00

Tomate, Mozzarella
– *Tomato sauce, Mozzarella*

REGINA €14.00

Tomate, Jambon blanc italien, Champignons frais, Mozzarella
– *Tomato sauce, Italian Ham, Mozzarella, Fresh Mushrooms*

COURMAYEUR €16.00

Crème, Lardons, Oignons, Mozzarella, Oeuf
– *Cream, Bacon, Onions, Mozzarella, Egg*

CALABRESE €16.50

Tomate, Oignons frais, Poivrons frais, Mozzarella, Saucisse piquante
– *Tomato sauce, Onions, Pepper, Slices of spicy sausages, Mozzarella*

SAVOYARDE €16.50

Tomate, Lardons, Oignons frais, Pommes de terre, Reblochon, Mozzarella
– *Tomato sauce, Potatoes, Onions, Reblochon, Bacon, Mozzarella*

SAN ANTONIO €16.50

Tomate, Mozzarella, Speck, Pousses de salade, Parmesan, Huile d'Olive
– *Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Cured meat, Salad sprouts, Parmesan, Olive Oil*

MONTE BIANCO €16.00

Crème, Pommes de Terre, Oignons frais, Raclette, Mozzarella, Speck
– *Cream, Potatoes, Onions, Raclette, Mozzarella, Italian Cured meat*

HAWAIENNE €16.00

Tomate, Jambon Blanc Italien, Ananas, Mozzarella
– *Tomato Sauce, Italian Ham, Pineapple, Mozzarella*

PEPPERONI €14.00

Tomate, Saucisse piquante, Mozzarella
– *Tomato sauce, Mozzarella, Spicy sausages*

PROSCIUTTO €13.50

Tomate, Jambon blanc Italien, Mozzarella
– *Tomato sauce, Italian Ham, Mozzarella*

🍷 NAPOLITANA €15.00

Tomate, Anchois, Olives, Mozzarella
– *Tomato sauce, Anchovies, Mozzarella*

🍷 QUATTRO STAGIONI €16.00

Tomate, Oignons frais, Poivrons frais, Champignons frais, Artichauts, Olives, Mozzarella
– *Tomato sauce, Onions, Pepper, Mushrooms, Artichokes, Olives, Mozzarella*

🍷 QUATTRO FORMAGGI €16.00

Crème, Raclette, Reblochon, Fromage de chèvre, Mozzarella
– *Cream, Raclette, Reblochon, Goat Cheese, Mozzarella*

🍷 ALPAGE 15.00 €

Tomate, Chèvre, mozzarella, pousses de salade, basilic mariné
– *Tomato Sauce, Goat Cheese, Mozzarella, Salad, Basil in Oil*

MANZO €17.00

Tomate, Mozzarella, Boeuf façon carpaccio, Oignons frais, Parmesan, Huile d'Olive
– *Tomato Sauce, Mozzarella, Beef cooked like Carpaccio, Onions, Parmesan, Olive Oil*

CALZONE €16.00

Tomate, Jambon Blanc Italien, Champignons, Mozzarella, Oeuf
– *Tomato Sauce, Italian Ham, Mushrooms, Mozzarella, Egg*

PARMA €16.00

Tomate, Mozzarella, Jambon de parme, Huile d'olive
– *Tomato Sauce, Mozzarella, parma ham, Olive oil*

SUPPLÉMENTS - EXTRA :

L'ingrédient €2.50
– *per ingredient*

Jambon de Parme €8.00
– *Parma ham*

→ Gf Sans Gluten €4.00
Pâte à pizza sans gluten
(traces possibles)
– *Gluten free pizza*

LES PÂTES / PASTAS

NOS SPECIALES SAINT ANTOINE (18.50€)

Coquillettes à la Truffe

Tartufata, crème aux dés de jambon
– *Truffle Coquillettes, Tartufata, cream with diced ham*

Mezzelune, chèvre et miel

Raviolis fourrés au fromage de chèvre et miel
– *Mezzelune, Ravioli filled with goat cheese and honey*

Cappelloci à la viande braisée

– *Cappelloci filled with braised meat*

Grandi Mezzelune Burrata & Nduja

Raviolis fourrés à la burrata et à la nduja calabraise, (saucisse épicée calabraise)
– *Ravioli filled with burrata and Calabrian nduja (spicy Calabrian sausage)*

Cappelloci aux Asperges vertes

– *Cappelloci filled with Green asparagus*

Cappelloci aux Truffes et Cèpes

– *Cappelloci filled with Truffles and Ceps mushrooms*

NOS CLASSIQUES

Bolognaise

Recette familiale, mijotée maison
– *Homemade sauce, our traditional family recipe.*

€17.00

Carbonara

Lardons, crème, oeuf
– *Bacon, cream, egg*

€17.00

→ **Gf** Option Sans Gluten pour nos classiques

Pâtes sans gluten
– *Gluten free pasta for our classic recipes*

€2.00

Pesto

Basilique, parmesan, huile d'olive
– *Basilic, parmesan, olive oil,*

€14.00

Marinara

Crevettes, moules, encornets, courgettes grillées, tomates séchées, oignons, poivrons verts grillés.
– *Shrimp, mussels, squid, grilled zucchini, dried tomatoes, onions, grilled green bell pepper*

€19.00

LES VIANDES

🍷 Poulet Adobo, aux saveurs d'Asie

Poulet Mariné au vinaigre de coco et gingembre, sauce soja avec ses oignons confits, Riz Basmati
– *Chicken Marinated in coconut vinegar, ginger, soy sauce with candied onions, Basmati rice*

€17.00

NOS BURGERS (FRITES & SALADE)/ OUR BURGERS (FRENCH FRIES & SALAD)

Le savoyard

Compoté d'oignons, mayonnaise, salade, steak haché (Origine Française), raclette, Bacon grillé
– *Onion, mayonnaise, salad, french beef burger, raclette cheese, bacon*

€19,50

Le Végé

Compoté d'oignons, mayonnaise, roquette, steak végétal (à base de blé), raclette
– *Onion, mayonnaise, salad, vegetarian burger, raclette cheese*

€19,50

→ **Gf** Option Sans Gluten €3.00

Pain burger sans gluten en supplément
– *Gluten free Burger Bun in addition* –

🍷 Un petit symbole au goût d'Asie.

Des recettes partagées par Antoniete pour vous faire découvrir des saveurs fraîches, épicées et inédites au Saint Antoine!

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de l'un de nos gentils serveurs! / List of allergens available on request from one of our friendly servers!

LES SPECIALITES SAVOYARDES

NOS FONDUES (MINIMUM POUR 2 PERS.)

Savojarde €20.00

Prix par personne
– Savoyarde Cheese Fondue (2 pax. mini.) Price per person

Aux Girolles €27,00

Prix par personne
– Cheese fondue with Chanterelles mushrooms (2 pax mini.) Price per person

Aux Cèpes €25,00

Prix par pers
– Cheese fondue with ceps mushrooms (2 pax mini.) Price pers person.

A la Truffe €33.00

Prix par personne. Servie avec Jambon de Parme et salade
– Truffle Cheese Fondue, served with Parma Ham and green salad. (2 pax mini) Price per person

→ POUR UNE FONDUE XXL !**Supp Charcuterie & salade** €6.00

Prix par pers
– Charcuterie and Salad. Price per pax

Supp Pomme de terre €4.00

Prix par pers
– Potatoes. Price per pax

NOS AUTRES SPECIALITES

Boîte Chaude €23.00

Crèmeux du juras cuit avec vin blanc et ail, servi avec mesclun de salade, pommes de terre grenailles, assortiment de charcuterie (jambon de parme, speck, jambon blanc italien) & cornichons
– Juras cream chesse cooked with white wine and garlic, served with mixed mesclun, potatoes and assortment of charcuterie (Parma ham, speck, Italian white ham) & pickles

Tartiflette, salade verte €21.00

Pommes de terre, oignons, lardans, reblochon AOC
– Tartiflette and green salad, potatoes, onions, bacon, reblochon AOC

NOTRE MENU/ OUR MENU 32.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Entrée

Au choix parmi le Velouté de pois cassé aux lardons, la Burrata & foccacia ou Notre salade d'ici
– Choice between our Cream of split peas with bacon, the Burrata with foccacia or our Salad "d'ici" –

Plat

Au choix parmi Nos pizzas (hors supplément), Nos pâtes ou Nos viandes
– To Choose from the menu of Pizzas, Pastas ou our Meats –

Dessert

Au choix sur la carte
– Choice on the menu –

MENU ENFANT/ KIDS MENU 13.00 €

Poulet Adobo & riz ou

Adobo style chicken and rice or

Coquillettes, Jambon ou

Pasta with Ham or

Pâtes Bolognaise

Bolognese Pastas

1 Dessert: Glace Smarties

Smarties Ice Cream

Iced tea Maison

Home made ice tea

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de l'un de nos gentils serveurs! / List of allergens available on request from one of our friendly servers!

NOS DESSERTS

LES GOURMANDS

Rocher Chocolat & Amande €6.50

Aux airs irrésistible du célèbre petit chocolat!
– *Rocher chocolate & Almond*

Tiramisu €8.50

Un classique à ne pas manquer!
– *Tiramisu*

Dôme Bavarois aux fruits rouges €8.50

– *Bavarian dôme with red fruits*

Trio de Panacotta €8.50

Coulis myrtille, framboise et pêche blanche
– *Panacotta Trio, Blueberry, raspberry and white peach coulis*

Le flan de ma Tante €6.50

– *The pastry flan*

L'omelette norvégienne €8.50

– *Norwegian omelette*

La Faisselle et son coulis myrtille €7.00

– *Faisselle and its blueberry coulis*

La tarte au citron meringuée €8.50

– *Lemon meringue pie*

Bavarois aux fruits rouges et chocolat €8.50

– *Bavarian with red fruits and chocolate*

Le dessert du moment €8.50

Demandez à notre gentil(le) serveur ou serveuse!

– *Dessert of the moment. Ask our friendly waiter or waitress!*

Les 6 macarons (parfums au choix), nos incontournables petites douceurs! €8.50

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Framboise, Citron. Prix à la pièce: 1,80€
– *6 Macarons (Vanilla, Chocolate, Pistachio, Coffee, Raspberry, Lemon) Price per piece: 1,80€ –*

NOS GLACES/ OUR ICE CREAM 8.50€

Chaud et froid

Glace Vanille, Brownie et son nappage maison au chocolat chaud
– *Global Warming ice cream. Vanilla ice cream, Brownie and homemade hot chocolate topping*

Dame blanche, sauce chocolat maison

Glace vanille et chantilly
– *Vanilla ice cream / Home made Chocolate sauce / Chantilly*

Le vacherin Framboise revisité

Glace Vanille, Framboise, meringue
– *Raspberry and vanilla Vacherin*

Choco-Coco et son macaron

Glace Chocolat, Noix de coco, chantilly, nappage maison au chocolat chaud, macaron chocolat
– *Chocolate ice cream, coconut, whipped cream, homemade hot chocolate topping, chocolate macaron*

La boule de glace ou sorbet €3.00

Parfums selon disponibilité du moment!
– *Ice cream or sorbet scoop. Savors on request. Price for 1 scoop*

+ Sauce chocolat maison €1.50

– *+ Homemade chocolate sauce topping*

UNE PETITE TOUCHE FINALE!

COTÉ CHAUD

Café €2.50

Le petit Déca! €2,50

Macchiato €3.00

Double Café €4.00

L'allongé €2.50

Cappucino €4.50

Latte macchiato €4.50

+ Chantilly €3.00

Genepy
– *Add Genepy Chantilly*

Chocolat chaud €4.50

– *Hot chocolate*

Thé ou Infusion 3.50 €

+ Sirop vanille, €1.00

caramel ou noisette

– *Add vanilla, caramel or hazelnut syrup*

COTÉ DIGESTIF

Grappa, Cognac "Le Palin", €9.00 Génépi, Poire

Cognac "Rémy Martin" 10.00 €

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de l'un de nos gentils serveurs! / List of allergens available on request from one of our friendly servers!