



👉 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 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.
– *Sardines in olive oil, "millésime 2020", Toasted Cereal Bread and churned butter.*

Assiette d'Antipasti €19.00

Coeurs d'artichauts, tomates séchées, aubergines 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/ Gluten free option €2.00

Un pain aux graines sans gluten pour accompagner nos planches apéritives!

NOS ENTRÉES ET SALADES/ OUR STARTER AND SALADS

✓ Gaspacho et sa focaccia €10

tomates, poivron, concombres, oignon, huile d'olive, vinaigre, sel, ail, citron
– *gaspacho with focaccia*

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

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

Notre salade d'ici €12.00

Mesclun de salade, Roquette, Speck, Lardons, Fromage à raclette, Oignon, Tomate cerise, 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*

Gf **V** Salade Verte, Jeunes pousses €7.5

Green Salad with young Sprouts

Assiette de frites/ French fries €8.00

NOS PIZZAS CLASSIQUES

Nos pizza sont faites maison et leur pâte est réalisée à base de levain naturel. Elle est fermentée plus de 48 heures. Elle est, de ce fait, plus légère et plus digeste.

Notre Mozzarella Fior di Latte est fabriquée à Naples.

All our home made pizzas are made with sour dough which makes them lighter and more digestible. They are proofed for a minimum of 48 hours which enables it to develop more flavour.

Our Mozzarella Fior di Latte is made in Napoli.

| | | | |
|--|---------|--|--------|
| 📍 MARGUERITA | €12.00 | 📍 QUATTRO STAGIONI | €16.00 |
| Tomate, Mozzarella – <i>Tomato sauce, Mozzarella</i> | | Tomate, Oignons frais, Poivrons frais, Champignons frais, Artichauts, Olives, Mozzarella – <i>Tomato sauce, Onions, Pepper, Mushrooms, Artichokes, Olives, Mozzarella</i> | |
| PROSCIUTTO | €13.50 | PARMA | €16.00 |
| Tomate, Jambon blanc Italien, Mozzarella – <i>Tomato sauce, Italian Ham, Mozzarella</i> | | Tomate, Mozzarella, Jambon de parme, Huile d'olive – <i>Tomato Sauce, Mozzarella, parma ham, Olive oil</i> | |
| REGINA | €14.00 | HAWAIIENNE | €16.00 |
| Tomate, Jambon blanc italien, Champignons frais, Mozzarella – <i>Tomato sauce, Italian Ham, Mozzarella, Fresh Mushrooms</i> | | Tomate, Jambon Blanc Italien, Ananas, Mozzarella – <i>Tomato Sauce, Italian Ham, Pineapple, Mozzarella</i> | |
| PEPPERONI | €14.00 | CALABRESE | €16.50 |
| Tomate, Saucisse piquante, Mozzarella – <i>Tomato sauce, Mozzarella, Spicy sausages</i> | | Tomate, Oignons frais, Poivrons frais, Mozzarella, Saucisse piquante – <i>Tomato sauce, Onions, Pepper, Slices of spicy sausages, Mozzarella</i> | |
| CALZONE | 14.50 € | SAN ANTONIO | €16.50 |
| Tomate, Jambon Blanc, Champignons, Mozzarella, Oeuf – <i>Tomato Sauce, Ham, Mushrooms, Mozzarella, Egg</i> | | Tomate, Mozzarella, Speck, Pousses de salade, Parmesan, Huile d'Olive – <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Cured meat, Salad sprouts, Parmesan, Olive Oil</i> | |
| 📍 NAPOLITANA | €15.00 | SAVOYARDE | €16.50 |
| Tomate, Anchois, Olives, Mozzarella – <i>Tomato sauce, Anchovies, Mozzarella</i> | | Tomate, Lardons, Oignons frais, Pommes de terre, Reblochon, Mozzarella – <i>Tomato sauce, Potatoes, Onions, Reblochon, Bacon, Mozzarella</i> | |
| 📍 QUATTRO FORMAGGI | €16.00 | | |
| Crème, Raclette, Reblochon, Fromage de chèvre, Bleu, Mozzarella – <i>Cream, Raclette, Reblochon, Goat Cheese, Mozzarella</i> | | | |

NOS PIZZAS SPÉCIALES

| | |
|---|---------|
| 🍷 ALPAGE | 15.00 € |
| Tomate, Chèvre, mozzarella, pousses de salade, basilic mariné – <i>Tomato Sauce, Goat Cheese, Mozzarella, Salad, marinated basil</i> | |
| COURMAYEUR | €16.00 |
| Crème, Lardons, Oignons, Mozzarella, Oeuf – <i>Cream, Bacon, Onions, Mozzarella, Egg</i> | |
| MONTE BIANCO | €16.00 |
| Crème, Pommes de Terre, Oignons frais, Raclette, Mozzarella, Speck – <i>Cream, Potatoes, Onions, Raclette, Mozzarella, Italian Cured meat</i> | |
| LA BELLA NAPOLI | €18.00 |
| Tomates cerises confites, Mozzarella Fior di Latte, Anchois, Chèvre frais. – <i>Cherry Marinated tomatoes, Mozzarella Fior di Latte, Anchovies, Goat cheese.</i> | |
| MANZO | €17.00 |
| Tomate, Mozzarella, Boeuf façon carpaccio, Oignons frais, Parmesan, Huile d'Olive – <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Beef Carpaccio, Onions, Parmesan, Olive Oil</i> | |
| GUANCIALE | €18.00 |
| Guanciale, Crème, Mozzarella Fior di late de Naples, échalottes finements émincées, poivre. – <i>Guanciale, Cream, Mozzarella Fior di Late, minced shallots, pepper.</i> | |

SUPPLÉMENTS - EXTRA :

| | | | | | |
|-------------------------|-------|------------------------|-------|--|-------|
| L'ingrédient | €2.50 | Jambon de Parme | €8.00 | →Gf Sans Gluten | €4.00 |
| – <i>per ingredient</i> | | – <i>Parma ham</i> | | Pâte à pizza sans gluten (traces possibles) – <i>Gluten free pizza</i> | |

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*

Cappellacci 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)*

▼ Cappellacci aux Asperges vertes

– *Cappelloci filled with Green asparagus*

▼ Grandi Mezzelune aux Truffes et Cèpes

– *Grandi Mezzelune filled with Truffles and Ceps mushrooms*

NOS CLASSIQUES (SPAGUETTI OU PARPADELLE)

Bolognaise

€17.00

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

Carbonara

€17.00

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

→ Gf Option Sans Gluten pour nos classiques

€2.00

– *Gluten free pasta for our classic recipes*

▼ Pesto des Alpes

€14.00

Ail des ours, parmesan, huile d'olive
– *a green plant from the Alps called "ail des ours", parmesan, olive oil,*

Marinara

€19.00

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

LES VIANDES

🍷 Poulet Adobo, aux saveurs d'Asie, (Philippines)

€17.00

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*

Osso Buco

€24

Jarret de veau cuit à basse température, au vin blanc sec agrémenté de carottes, tomates et poireaux. Servi avec du riz ou des spaguettis ou parpadelle.
– *Veal shank braised in dry white wine garnished with carrots, tomatoes and leeks. Served with rice or spaghetti or parpadelle.*

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

Le savoyard

€19,50

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

▼ Le Végé

€19,50

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

→ Gf Option Sans Gluten/ Gluten free option €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!

LES SPECIALITES SAVOYARDES

NOS FONDUES (MINIMUM POUR 2 PERS.)

v Savoyarde €20.00

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

v Aux Girolles €27,00

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

v Aux Cèpes €25,00

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

v 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, lardons, reblochon AOC
– Tartiflette and green salad, potatoes, onions, bacon, reblochon AOC

NOTRE MENU/ OUR MENU 32.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Entrée

Au choix parmi Gaspacho, la Burrata & foccacia ou Notre salade d'ici.
– Choice between our Cream of split peas with bacon, Burrata with foccacia or 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

NOS DESSERTS

LES GOURMANDS

Tiramisu €8.50

Un classique à ne pas manquer!
– Tiramisu

Crème brûlée €8.50

Contraste chaud et froid, crème vanille et cassonade caramélisée

Panacotta €8.50

Coulis de framboise
– Panacotta, raspberry coulis

L'omelette norvégienne €8.50

– Norwegian omelette

La tarte au citron meringuée €8.50

– Lemon meringue pie

Mousse au chocolat €8.50

– chocolate mousse

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€ –

Le dessert du moment €6.00

Demandez à notre gentil(le) serveur ou serveuse!
– Dessert of the moment. Ask our friendly waiter or waitress!

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 €