

COCKTAILS

ALCOOL

Berry Good

12€

Le mariage du Gin et des fruits rouges est sublimé par la quinine toute en bulles.

Elder Flower

12€

L'elder flower, le cocktail printanier, Belvédère infusé au thym et romarin, fleur de sureau, ginger beer. Floral et rafraîchissant.

Vanilla Julep

12€

La douceur sans vigueur, un jack au miel, un sirop de vanille et un bouquet garnit maison mentholé.

Gentleman

12€

Le Jack Daniel's danse avec la sensualité du mojito, agrémenté du prestigieux Chambord.

Piña Colada

12€

Le cocktail des îles à base de rhum, ananas et de crème de coco.

Sangria blanche

12€

Mexican Ale

12€

La sérénade du mariachi avec la tequila tout habillée de cassis et ginger ale.

Boca Chica

12€

La saveur sucrée de la framboise et la fraîcheur de la pastèque pour une expérience époustouflante.

Basil Cumcum

12€

Le gin associé au concombre et au basilic est somptueux.

Acidy Ginger

12€

Le mélange du rhum blanc relevé au Ginger Beer pour un cocktail simple et efficace !

Chan Chan

12€

L'alliance enflammée de la tequila et de la passion, adoucie par la liqueur de falernum.

Mojito

12€

Classique, Fraise ou Framboise

SANS ALCOOL

Veggy Mule

9€

La version detox du Quai au citron vert et concombre frais.

Virgina Colada

9€

La piña colada, où le rhum cède sa place aux fruits de la passion.

Red Spring

9€

La grenadine maison pour adultes aux notes de menthe et citron.

Virgin Mojito

9€

Classique, Fraise ou Framboise.

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café	1,5€	Café décaféiné	1,5€
Café allongé	1,5€	Café noisette	1,5€
Double café	3€	Capuccino	3,5€
Café frappé	5,5€	Irish Coffee (Whisky)	9€
Thé	3,2€	Infusion	3,2€
Earl Grey, Menthe		Tilleul, Verveine	
Chocolat chaud	3,6€		

BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi, Pepsi Max (33cl)	3,9€	Perrier (33cl)	3,9€
Schweppes agrumes (25cl)	3,9€	Schweppes tonic (25cl)	3,9€
Limonette (33cl)	3,9€	Orangina (25cl)	3,9€
Ice tea (25cl)	3,9€	Diabolo (30cl)	3,2€
Hexis (25cl)	3,2€	Vittel (50cl)	5€

JUS DE FRUITS

Pampryl	3,9€	Fruits pressés	4€
Orange, abricot, pomme, tomate, ananas, fraise		Citron, orange	

LES VINS

Verre de rosé (12cl)	4€	Verre de rouge (12cl)	4€
Verre de blanc (12cl)	4€	Verre de blanc Moelleux (12cl)	4€
Verre de vin rouge Puech Haut « Tête de Bélier » (12cl)			9€

BIÈRES PRESSION

Saint Omer (25cl)	3€	Saint Omer (50cl)	6€
Panaché (25cl)	3€	Monaco (25cl)	3€
Tango (25cl)	3€	Picon bière (25cl)	4€
Bière blanche (25cl)	3€	Bière blanche (50cl)	6€
Bière de saison (25cl)	3,5€	Bière de saison (50cl)	7€
IPA Goudale		IPA Goudale	

BIÈRES BOUTEILLE

Corona	4,9€	Cubanisto	4,9€
Bud	4,9€	Kwak	4,9€
Triple Karmeliet	4,9€	Hoegaarden	4,9€
Bucket de 10 bières	44€		

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis	3€	Muscat	3,9€
Martini (blanc et rouge)	3,9€	Porto	3,9€
Suze	3,9€	Kir	3,9€
Campari	3,9€	Aperol Spritz	8€
Americano	6€		

LES DIGESTIFS

Armagnac, Calvados (4cl)	7,9€	La Mentheuse (4cl)	7,9€
Eau de vie (Poire, Mirabelle) (4cl)	7,9€	Limoncello (4cl)	6,9€
Bailey's (4cl)	6,9€	Get 27 (4cl)	7€
Coro Coro (4cl)	8€	Vodka Montpellier (4cl)	10€
Diplomatico (4cl)	10€	Naga (4cl)	9€
Manutea, Millonario		Vanua, Gin Montpellier	
Nacapa Negra (4cl)	14€		

CHAMPAGNES

Moët & Chandon	22€	Moët & Chandon	80€
2 coupes (20cl)		(75cl)	
Moët & Chandon	170€	Moët & Chandon Ice	90€
(150cl)		(75cl)	
Moët & Chandon Ice Rosé	90€	Dom Pérignon	200€
(75cl)		(75cl)	
Ruinart Blanc de Blanc	130€	Ruinart Blanc de Blanc	260€
(75cl)		(150cl)	
Veuve Clicquot Brut	80€	Veuve Clicquot Rich	90€
(75cl)		(75cl)	

Tapas

À L'UNITÉ

Pimientos de padron 6€

À la fleur de sel

Poulet pané 11€

Aux céréales (9 pièces)

Croquetas 14€

De jambon ibérique

Gambas croustillantes 14€

Aux flocons de pain

Duo saumon et thon 8€

En tataki

Jambon ibérique 13€

Jambon truffé italien 14€

À PARTAGER

Mix tapas du chef 38€

Charcuteries 26€

Déclinaison de charcuteries ibérique

Menu enfant (-10ans)

10 €

Entrée, Plat, Dessert

Sirop ou Soda

Blancs de poulet panés ou Filet de poisson frais.

Écrasé de pomme de terre ou frites maison.

Glace vanille, chocolat ou fraise

MENU

29€

entrée & plat ou plat & dessert

35€

entrée, plat & dessert

ENTRÉE

BALLOTINE DE FOIE GRAS

Foie gras de canard,
sur son confit
d'oignons rouges.

PATATE DOUCE CONFITE

Au saumon fumé
tiédi et sa crème de
parmesan.

PLAT

MAGRET DE CANARD

Rôti rosé, sur une
fricassée de panais au
lard, jus de viande.

FILET DE LOUP

Rôti sur la peau,
polenta crémeuse
et huile vierge.

DESSERT

TARTE TATIN

Façon
le Quai.

DÔME AUX 2 CHOCOLATS

Accompagné de sa
glace vanille.

LES ENTRÉES

PATATE DOUCE CONFITE

Au saumon fumé
tiédi et sa crème de
parmesan.

9.50€

ENCORNET FARCI

À la chair à saucisse
et chair de crabe,
velonté onctueux de
carottes Vichy.

13.00€

BALLOTINE DE FOIE GRAS MAISON

Foie gras de canard
échauffé, sur son
confit soigneux
d'oignons rouges.

16.00€

FOIE GRAS POÊLÉ

Sur sa crème
onctueuse de
panais et de
pleurotes.

15.50€

TATAKI DE THON

Au sésame grillé,
râpé de fenouil
croquant aux
saveurs asiatiques.

13.00€

TARTARE DE BŒUF

Préparé par nos
soins et
accompagné de ses
frites maison.

15.50€

LES PLATS

GNOCCHIS À L'ITALIENNE

Sauce tomate, olives
noires, artichauts,
cébettes
et copeaux de
parmigiano.

11.00€

ENTRECÔTE DE BŒUF

Beurre d'échalotte
et aligot à
l'ancienne.

25.00€

THON MI-CUIT

Barigoule de
légumes à la
Provençale.

16.00€

FILET DE LOUP

Rôti sur la peau,
polenta crémeuse
et huile vierge.

20.00€

MIGNON DE VEAU

Sur sa crème de
panais et de
pleurotes.

25.00€

LE BURGER ROSSINI DU QUAI

Steack de bœuf charolais
couronné par son
escalope de foie gras.
Oignons confits et sauce
tartare, cheddar fondu.

24.00€

MAGRET DE CANARD

Rôti rosé, sur une
fricassée de panais
au lard, jus de
viande.

20.00€

DEMI LANGOUSTE

Pochée au thé vert,
parfait de patates
douces et
pleurotes.

31.50€

LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

Saveurs variées au
fil des saisons.

6.50€

ST MARCELIN

Servi sur sa
confiture de figues.

7.50€

DÔME AUX 2 CHOCOLATS

Accompagné de sa
glace à la vanille.

8.50€

TARTE TATIN

Façon
Le Quai.

9.00€

CRÈME BRULÉE

Aux reflets de
vanille, miel et
cannelle.

9.50€

AVOCAT SOUFFLÉ À LA VANILLE

Dessert surprise du
Chef, au cœur
onctueux de
chocolat.

10.00€

PASTILLAT CHOCOLAT

Fruit du mendiant
et caramel beurre
salé.

13.50€

GLACES 3 BOULES

Dame Blanche

9€

Boule de vanille, chantilly et amandes

Chocolat liégeois

9€

Crème glacée au chocolat et chantilly

Café liégeois

9€

Crème glacée parfumée au café et chantilly

GLACES 2 BOULES

After Eight

10€

Chocolat, menthe et Get

Colonel

10€

Sorbet citron et vodka

Limoncello

10€

Sorbet citron et Limoncello

LE QUAI
RESTAURANT | BAR | COCKTAILS

INFOS

HORAIRES

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi, jeudi, vendredi

10h - 15h / 19h - 0h00

Samedi

10h - 0h00

Dimanche

10h - 0h00



restaurantlequai.fr