

# Tapas

## À L'UNITÉ

<b>Pimientos de padron</b>	<b>6€</b>	<b>Duo saumon et thon</b>	<b>8€</b>
À la fleur de sel		En tataki	
<b>Poulet pané</b>	<b>11€</b>	<b>Jambon ibérique</b>	<b>13€</b>
Aux céréales (9 pièces)			
<b>Croquetas</b>	<b>14€</b>	<b>Jambon truffé italien</b>	<b>14€</b>
De jambon ibérique			
<b>Gambas croustillantes</b>	<b>14€</b>		
Aux flocons de pain			

## À PARTAGER

<b>Mix tapas du chef</b>	<b>38€</b>	<b>Charcuteries</b>	<b>26€</b>
		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€