

# LE QUAI

RESTAURANT | BAR | COCKTAILS

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	1.90€
Café allongé	2.00€
Double café	3.40€
Café décaféiné	2.00€
Double décaféiné	3.50€
Grand crème	3.80€
Café viennois	4.20€
Café noisette	2.00€
Cappuccino	4.00€
Chocolat chaud	3.60€
Chocolat viennois	4.20€
Café frappé	5.50€
Irish Coffee (Whisky)	9.00€
Thé Earl Grey, Menthe, Imperial	3.40€
Infusion Tilleul, Verveine	3.50€
Café arrosé	4.00€

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi, Pepsi Max	(33cl)	4.20€
Schweppes agrumes	(25cl)	3.90€
Schweppes tonic	(33cl)	3.90€
Ice tea	(25cl)	3.90€
Hexis	(25cl)	3.90€
Perrier	(33cl)	3.90€
Perrier + Sirop	(25cl)	4.10€
Orangina	(25cl)	3.90€
Diabolo	(30cl)	3.90€
Vittel	(25cl)	3.00€
Vittel + Sirop	(25cl)	3.30€

## LES JUS DE FRUITS

	(25cl)	
Pampryl Abricot		3.90€
Pampryl Pomme		3.90€
Pampryl Tomate		3.90€
Pampryl Ananas		3.90€
Pampryl Fraise		3.90€
Fruits pressés (Orange, citron)		4,10€

## LES BIÈRES PRESSION

Saint Omer	(25cl)	3.50€
Saint Omer	(50cl)	6.50€
Bière blanche PALM	(25cl)	3.80€
Bière blanche PALM	(50cl)	6.90€
Bière de saison IPA Goudale	(25cl)	4.00€
Bière de saison IPA Goudale	(50cl)	7.50€
Panaché	(25cl) 3.70€	(50cl) 6.80€
Monaco	(25cl) 3.70€	(50cl) 6.80€
Tango	(25cl) 3.70€	(50cl) 6.80€
Picon bière	(25cl) 4.00€	(50cl) 7.80€

## LES BIÈRES BOUTEILLE

Corona	(35,5cl)	5.00€
Cubanisto	(33cl)	5.00€
Bud	(33cl)	5.00€
Triple Karmeliet	(33cl)	5.00€
Kwak	(33cl)	5.00€
Hoegaarden	(33cl)	5.00€
Bucket de 10 bières	(33cl)	45.00€

## LES APÉRITIFS

Mauresque	(2cl)	3.00€
Perroquet	(2cl)	3.00€
Tomate	(2cl)	3.00€
Ricard, Pastis	(2cl)	3.00€
Muscat	(6cl)	3,90€
Porto	(6cl)	3,90€
Martini (blanc et rouge)	(6cl)	3,90€
Kir (Cassis, mure, pêche)	(10cl)	3,50€
Suze	(4cl)	3,90€
Campari	(6cl)	3,90€
Aperol Spritz	(6cl)	8,00€
Americano	(6cl)	6,00€

## LES VINS

	Au verre (12cl)	
Rosé - Blanc - Rouge		5,00€
Blanc - Moelleux		5,00€
Rouge - Tête de Béliet Puech Haut		9,00€



restaurantlequai.fr

Prix service compris

# LE QUAI

RESTAURANT | BAR | COCKTAILS

## COCKTAILS ALCOOL

10.50€

### BERRY GOOD

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

### ELDER FLOWER

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

### VANILLA JULEP

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

### GENTLEMAN

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

### PIÑA COLADA

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

### SANGRIA BLANCHE

Un vin pétillant «Freixenet», associant le triple sec, les fruits frais et une pointe de sucre de canne.

### MEXICAN ALE

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

### BOCA CHICA

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

### BASIL CUMCUM

Le gin associé au concombre et au basilic est somptueux.

### Acidy Ginger

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

### CHAN CHAN

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

### MARACUJACK

Jack, purée passion, jus exotique.

### MOJITO CLASSIQUE

MOJITO ————— 11.00€

Fraise, Framboise.

MOJITO DOUBLE ————— 18.00€

Classique

## COCKTAILS SANS ALCOOL

8.00€

### VEGGY MULE

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

### VIRGINA COLADA

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

### RED SPRING

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

### VIRGIN MOJITO

Classique, Fraise ou Framboise.

## LES PLANCHES DE TAPAS

Poulet pané aux céréales (9 pièces)	12€
Assiette de Jambon Ibérique	14€
Planche Mixte	14€
Gambas croustillantes aux flocons de pain	15€
Calamars infarinata	9€

## PLANCHES À PARTAGER

Mix tapas du chef	38€
Déclinaison de charcuterie	26€