
LES COCKTAILS

Alcool (6cl)

BERRY GOOD Le mariage du Gin et des fruits rouges est sublimé par la quinine toute en bulles.	10.50€	BOCA CHICA La saveur sucrée de la framboise et la fraîcheur de la pastèque pour une expérience époustouflante à base de Vodka.	10.50€
ELDER FLOWER L'elder flower, le cocktail printanier, Belvédère infusé au thym et romarin, fleur de sureau, ginger beer, Floral et rafraîchissant.	10.50€	BASIL CUMCUM Le gin associé au concombre et au basilic est somptueux.	10.50€
VANILLA JULEP La douceur sans vigueur, un jack au miel, un sirop de vanille et un bouquet garni maison mentholé.	10.50€	ACIDY GINGER Le mélange du rhum blanc relevé au Ginger Beer pour un cocktail simple et efficace !	10.50€
GENTLEMAN Le Jack Daniel's danse avec la sensualité du mojito, agrémenté du prestigieux Chambord.	10.50€	CHAN CHAN L'alliance enflammée de la tequila et de la passion, adoucie par la liqueur de falernum.	10.50€
PIÑA COLADA Le cocktail des îles à base de rhum, ananas et de crème de coco.	10.50€	MARACUJACK Jack, purée passion, jus exotique.	10.50€
SANGRIA BLANCHE Un vin pétillant «Freixenet», associant le triple sec, les fruits frais et une pointe de sucre de canne.	10.50€	MOJITO Classique.	10.50€
MEXICAN ALE La sérénade du mariachi avec la tequila tout habillée de cassis et ginger ale.	10.50€	MOJITO Fraise, framboise.	11.00€
		MOJITO DOUBLE Classique.	18.00€

Sans alcool

VEGGY MULE La version detox du Quai au citron vert et concombre frais.	8.00€	RED SPRING La grenadine maison pour adultes aux notes de menthe et citron.	8.00€
VIRGINA COLADA La piña colada, où le rhum cède sa place aux fruits de la passion.	8.00€	VIRGIN MOJITO Classique, Fraise ou Framboise.	8.00€

JUS DE FRUITS

Pampryl (25cl) (Abricot, pomme, tomate, ananas, fraise)	3.90€
Fruits pressés (25cl) (Orange, citron)	4.10€

BOISSONS CHAUDES

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

BOISSONS FRAÎCHE

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

LES BIÈRES

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

LES BIÈRES BOUTEILLE

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

LES VINS

Verre de rosé (12cl)	5.00€
Verre de rouge (12cl)	5.00€
Verre de blanc (12cl)	5.00€
Verre de blanc Moelleux (12cl)	5.00€
Verre de vin rouge Puech Haut (12cl) «Tête de Bélier»	9.00€

LES CHAMPAGNES

Mercier coupe (10cl)	10,00€
Mercier (75cl)	60,00€
Moët & Chandon Mini (20cl)	22,00€
Moët & Chandon (75cl)	80,00€
Moët & Chandon Ice Rosé (75cl)	90,00€
Moët & Chandon Ice (75cl)	90,00€
Moët & Chandon (150cl)	170,00€
Veuve Clicquot Rich (75cl)	95,00€
Veuve Clicquot Brut (75cl)	85,00€
Dom Pérignon (75cl)	200,00€
Ruinart Blanc de Blanc (75cl)	140,00€
Ruinart Blanc de Blanc (150cl)	280,00€

LES APÉRITIFS

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

LES DIGESTIFS

Armagnac, Calvados (4cl)	8,00€	Zacapa Negra (4cl)	14,00€
Eau de vie (Poire, Mirabelle) (4cl)	7,90€	Limoncello (4cl)	7,00€
Bailey's (4cl)	7,00€	Get 27 (4cl)	7,00€
Coro Coro (4cl)	8,00€	Diplomatico (4cl) Manutea, Millionario	10,00€

LES SALADES

CAESAR À L'ŒUF MOLLET



Iceberg, crispy de poulet, parmesan, croutons, tomates cerises

14,00 €

POKE BOWL

"Marined salmon spicy"



Saumon, quinoa, carottes, choux rouge, fèves, pousses de soja, wakamé, cébettes

14,00 €

L'AUTHENTIQUE NIÇOISE DU QUAI



Thon snacké, œufs, tomates, maïs, haricots verts

15,00 €

CHÈVRE CHAUD PANÉ AU PANKO



Pommes vertes et Chioggia betterave au sirop d'érable

14,00 €

LE QUAI

RESTAURANT | BAR | COCKTAILS

LES ENTRÉES

TARTE FINE DE ROUGET



Pissaladière sur ses pousses de roquettes

11,00 €

TENTACULE DE POULPE



Aïoli à l'encre de seiche

12,00 €

TARTARES & CARPACCIOS

TARTARE DE BŒUF



À l'essence de truffes

18,00 €

TARTARE DE SAUMON FRAIS & FUMÉ



Avocat & Grenades

17,00 €

CARPACCIO BLACK ANGUS



Noisettes, Pecorino & Chèvre

13,00 €

CARPACCIO DE THON CITRON VERT GINGEMBRE



Sauce thaï soja coriandre

14,00 €

LES PÂTES

COQUILLETTES À LA TRUFFE



Crème et jambon à la truffe

17,00 €

LINGUINS AUX PALOURDES



Palourdes légèrement persillées

15,00 €

LINGUINES AUX NOIX DE ST JACQUES



St Jacques poêlées avec une pointe d'ail
et crème fraîche

20,00 €

LINGUINES AU PESTO



"Pesto maison"
Tuile de parmesan et tomates cerises

13,00 €

LINGUINES À LA BOLOGNAISE



"Bolognaise maison"
Un clin d'œil à l'Italie !

13,00 €

LINGUINES AU SAUMON



Cuisinés à la crème fraîche, accompagnés
d'oignons et salade

13,00 €

LES POISSONS

PAPILLOTE DE SAUMON



Papillote façon pot au feu

19,00 €

FILET DE DAURADE



Purée de patates douces

20,00 €

THON GRILLÉ



Piperade Bellota à l'œuf cassé

21,00 €

GAMBAS À LA PLANCHA



Accompagnées de riz et salade

24,00 €

PARRILLADA DE POISSONS ET CRUSTACÉS



Assortiment de poissons, seiche,
gambas ... (selon arrivage)
La méditerranée dans votre assiette !

27,00 €

LES VIANDES

ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME



Linguines et champignons frais
Un classique !

19,00 €

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE



Linguines, roquette, chapelure
d'olives noires et tomates cerises

17,50 €

BURGER DU QUAI



Bœuf haché minute, cheddar, romaine,
tomate, cornichon, crème de comté
à la moutarde à l'ancienne, frites fraîches

17,00 €

"LA FAMEUSE"



Noix d'entrecôte de race argentine servie
avec os à moelle, frites fraîches

19,00 €

MAGRET ENTIER



Magret caramélisé, au miel balsamique,
sur sa polenta goûteuse

21,00 €

PARRILLADA DE VIANDES À LA PLANCHA



Assortiment de viandes grillées,
et frites fraîches
Un grand moment !

27,00 €

LES DESSERTS

TARTE CITRON MERINGUÉE



Mousse crémeuse au citron,
meringue italienne, zestes de citron vert

9,00 €

TARTE FINE AUX POMMES CARAMELISÉES ET MENDIANTS



Superposition de feuilletages croustillants
agrémentée de pommes caramélisées,
quenelle de glace vanille

9,00 €

MI-CUIT AU CHOCOLAT



Cœur coulant au chocolat et sa crème
anglaise légère caramel beurre salé

9,00 €

BABA IMBIBÉ AU RHUM



L'incontournable imbibé de rhum,
chantilly à la vanille bourbon

9,00 €

SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER



Mélange mousseux savamment dosé
aromatisé au grand marnier, éclats de
noisettes et oranges

9,00 €

CAFÉ GOURMAND



Une sélection de bouchées du moment
pour accompagner votre café*

8,00 €

LE MENU

TARTE FINE ROUGET

Façon pissaladière, quelques pousses de roquette

ou

CHÈVRE CHAUD PANÉ

Au panko, pommes rats et chioggia

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

Linguines et chapelure d'olives noires, tomates cerises

ou

PAVÉ DE SAUMON

Aux aromates, écrasé de patates douces,
gingembre, passion, coriandre

TARTE FINE AUX POMMES

ou

MI-CUIT AU CHOCOLAT VALRHONA

DUO

ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT

22.00€

TRIO

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

29.00€

MENU ENFANT [-10 ANS]

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

BLANCS DE POULET PANÉS

ou

FILET DE POISSON FRAIS

Accompagnement :

Écrasé de patates douces

ou

Frites maison

–

GLACE VANILLE, CHOCOLAT

ou

FRAISE

BOISSON (Sirop à l'eau)

10.00€