



# LE QUAI

RESTAURANT | BAR | COCKTAILS



## FORMULES MIDI

### ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR

17.00€

### PLAT DU JOUR

14.00€

### FORMULE EXPRESS

«Pièce de Bœuf grillée»

Accompagnements : Frites maison, salade

16.00€

Servies uniquement le midi hors week-end

## MENU ENFANT [-10 ANS]

### ENTRÉE, PLAT, DESSERT

**BLANCS DE POULET PANÉS**

ou

**FILET DE POISSON FRAIS**

Accompagnement :

Wok de légumes

ou

Frites maison

–

**GLACE VANILLE, CHOCOLAT**

ou

**FRAISE**

**BOISSON** (Sirop à l'eau)

10.00€

## LES COCKTAILS

### Alcool (6cl)

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

### Sans alcool

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

## JUS DE FRUITS

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

---

---

## 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

---

---

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

---

---

## LES CHAMPAGNES

---

---

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

---

---

## LES APÉRITIFS

---

---

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

---

---

## LES DIGESTIFS

---

---

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

---

---

## LES TAPAS

---

---

<b>POULET PANÉ</b> (9 pièces)	<b>9.00€</b>
<b>PLANCHE MIXTE</b> (charcuterie, fromage)	<b>14.00€</b>
<b>GAMBAS CROUSTILLANTE</b> (9 pièces)	<b>9.00€</b>
<b>CALAMARS FRITS</b> (10 pièces)	<b>9.00€</b>
<b>PLANCHE DE FROMAGE</b>	<b>9.00€</b>
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>	<b>9.00€</b>
<b>CORNET DE FRITES MAISON</b>	<b>4.00€</b>
<b>STICKS DE MOZARELLA PANÉE</b> (10 pièces)	<b>9.00€</b>
<b>MIX TAPAS DU CHEF</b> (pour 4 personnes)	<b>44.00€</b>

---

---

## LES SALADES REPAS

---

---

<b>SALADE CAESAR</b>	<b>15.00€</b>
Œuf, romaine, croûtons, tomates, sauce Caesar, poulet pané, copeaux de Parmesan	
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b>	<b>15.00€</b>
Salade, tomates, pignons de pin, cébette, pomme Granny Smith, poire, julienne de légumes, vinaigrette, huile d'olive, miel, moutarde à l'ancienne et ciboulette.	

---

---

## LES ENTRÉES

---

---

<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT</b>	<b>15.00€</b>
Chutney de fruits du moment, coulis de mûre, toasts	
<b>SALADE THAÏ</b>	<b>10.00€</b>
Gambas, julienne de carotte et courgette, pousses de soja, coriandre, menthe, ciboulette, cébette, vinaigrette au lait de coco, curry, piment, citronnelle	
<b>CARPACCIO BŒUF</b>	<b>13.00€</b>
Huile d'olive, citron, Parmesan, salade, tomates, frites maison	

---

---

## LES WOKS

---

---

<b>WOK AU POULET</b>	<b>17.00€</b>
Linguines, poulet, coriandre, gingembre, légumes, sauce huitre, sauce Thaï	
<b>WOK AU GAMBAS</b>	<b>18.00€</b>
Linguines, gambas, coriandre, gingembre, légumes, sauce huitre, sauce Thaï	
<b>WOK VÉGÉTARIEN</b>	<b>15.00€</b>
Linguines, légumes de saison, coriandre, gingembre, légumes, sauce huitre, sauce Thaï	

---

---

## LES VIANDES

---

---

<b>ENTRECÔTE GRILLÉE (300GR)</b>	<b>21.00€</b>
Sauce chimichurri, frites maison et salade	
<b>PLUMA DE PORC IBÉRIQUE GRILLÉ ( 300GR)</b>	<b>24.00€</b>
Chorizo et tomates, frites maison et salade	
<b>TIGRE QUI PLEURE ( FILET DE BŒUF 200/230GR)</b>	<b>26.00€</b>
Sauce tigre, frites maison et salade thaï	
<b>MAGRET DE CANARD RÔTI (300/400GR)</b>	<b>20.00€</b>
Mangue et fruit de la passion, frites maison, wok de légumes	
<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE OU ALLER - RETOUR</b>	<b>18.00€</b>
Câpres, cornichons, oignons, frites maison, salade	

---

---

## LES POISSONS

---

---

<b>TATAKI DE THON GRILLÉ AU SÉSAME BLANC</b>	<b>21.00€</b>
Sauce tigre, risotto riz vénéré (noir), salade Thaï	
<b>PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ</b>	<b>19.00€</b>
Sauce tériyaki, wok de légumes	
<b>GAMBAS GRILLÉE À LA CITRONNELLE</b>	<b>22.00€</b>
Gingembre, huile olive, sauce soja sucrée, coriandre, citron vert, risotto riz vénéré (noir)	

## FROMAGE

### **ASSIETTE DE FROMAGES**

Assortiment de fromages

**7.00€**

## DESSERTS

### **TARTE TATIN POMME ET POIRE CARAMÉLISÉES**

Caramel au lait

**9.00€**

### **MI-CUIT AU CHOCOLAT CŒUR AU NUTELLA**

Crème anglaise, framboise

**9.00€**

### **CRÈME DE CITRON ET COCO**

Spéculos, éclats de meringue

**9.00€**

### **TIRAMISU DU MOMENT**

**9.00€**

### **CAFÉ GOURMAND**

Déclinaison de miniardises

**10.00€**