



LE QUAI

— Restaurant | Bar | Cocktails —



FORMULES MIDI

ENTRÉE + PLAT (DU JOUR)

ou

PLAT + DESSERT (DU JOUR)

17.00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (DU JOUR)

20.00€

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)

PLAT, DESSERT

BLANC DE POULET PANÉS

ou

FILET DE POISSON FRAIS

Accompagnements :

Frites Maison

ou

Légumes

GLACE VANILLE, CHOCOLAT

BOISSON (Sirop à l'eau)

10.00€

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 TAPAS

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

LES SALADES REPAS

SALADE CAESAR Sucrine, Parmesan, aiguillettes de poulet panées, œuf dur, sauce César	14.00€
SALADE AUMÔNIÈRE DE CHÈVRE CHAUD Sucrine, feuille de brick au chèvre chaud, julienne de pomme Granny, amandes, tomates	14.00€
CAMEMBERT RÔTI Camembert Président (145 gr), huile d'olive, mesclun, cornet de frites maison	13.00€

LES ENTRÉES

SOUPE DE POISSON Rouille maison, croûtons frottés à l'ail	11.00€
SOUPE DE POISSON EN CROÛTE Rouille maison, croûtons frottés à l'ail et son dôme de pâte feuilletée	13.00€
CHIFFONNADE DE JAMBON SERRANO	9.00€
CARPACCIO DE BŒUF Mesclun, copeaux de Parmesan, pesto maison	13.00€
SAUMON FUMÉ ET SON ÉMULSION NORVÉGIENNE Ciboulette, fromage blanc, zeste de citron vert, toasts grillés	14.00€
DUO DE FOIE GRAS AVEC SON CHUTNEY DE MANGUE Foie gras mi-cuit et lobe de foie gras cuit au sel, chutney de mangue, toasts grillés	20.00€

LES PÂTES & RISOTTO

LINGUINES AU JAMBON ET À L'HUILE DE TRUFFE Jambon blanc, huile d'olive, huile de truffe, cebettes	16.00€
LINGUINES VEGAN Courgettes grillées, olives, pignons de pin, tomates séchées	14.00€
LINGUINES À LA VONGOLE Tellines, huile d'olive, persil, ail	20.00€
RISOTTO DE NOIX DE SAINT JACQUES ET DE GAMBAS	21.00€

LES VIANDES

MAGRET DE CANARD (250GR) Courgettes grillées à la plancha, accompagnement et sauce au choix	21.00€
ENTRECÔTE DE BŒUF (300GR) Courgettes grillées à la plancha, accompagnement et sauce au choix	28.00€
SOURIS D'AGNEAU CONFITES Haricots coco, sauce tomate maison, oignons	25.00€

ACCOMPAGNEMENTS VIANDE AU CHOIX :

Frites maison | Gratin dauphinois | Légumes de saison

SAUCES AU CHOIX :

Sauce poivre | Sauce roquefort | Sauce miel/abricot

LES POISSONS

FILET DE LOUP A LA PLANCHA Émulsion au citron vert	15.00€
L'AUTHENTIQUE SOLE MEUNIÈRE	25.00€
GAMBAS À LA PROVENÇALE FLAMBÉES AU PASTIS Concassée de tomates	19.00€
NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES Bisque de homard	20.00€
PARILLADA DU QUAI Filet de loup, noix de Saint Jacques, gambas, cabillaud, lamelles de sèches, aïoli maison	37.00€
LA MARMITE DU PÊCHEUR Gambas, filet de loup, noix de Saint Jacques, pommes de terre vapeur, rouille maison	24.00€

ACCOMPAGNEMENT POISSON

Riz pilaf et légumes de saison

FROMAGE

SELECTION DE FROMAGE DU CHEF

9.00€

DESSERTS

TARTE TATIN D'ANTAN

Boule caramel beurre salé, chantilly

9.00€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise, boule vanille et chantilly maison

9.00€

TIRAMISU SPÉCULOOS/CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON

9.00€

PAVLOVA À LA MANGUE

10.00€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Et ses mignardises

7.50€

NOS SOIRÉES

LE QUAI
RESTAURANT | BAR | COCKTAILS

AMBIANCE
70' 80' 90'

À PARTIR DE
19H00

— Apéro —
DISCO

— DJ SET —
**STEF
KUNSTAN**

TOUS LES VENDREDIS

DÉGUSTATION DE VIN OFFERTE

QUAI D'HONNEUR 34280 LA GRANDE-MOTTE / RÉSERVATION / 04 67 29 92 07

LE QUAI
RESTAURANT | BAR | COCKTAILS

Les
Trico.
DUO PIANO / VOIX

À PARTIR
D'OCTOBRE 2019

Partagez votre soirée avec nous !

@restaurantlequai



www.restaurantlequai.fr