

LE QUAI

RESTAURANT | BAR | COCKTAILS

# ME NU

VOTRE ÉTABLISSEMENT EST OUVERT DE 9H À 1H  
[RESTAURANTLEQUAI.FR](http://RESTAURANTLEQUAI.FR)



# BOISSONS

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,90€
Café décaféiné	1,90€
Café allongé	2€
Café Noisette	2€
Double café	3,50€
Capuccino	3,80€
Café frappé	5,50€
Irish Coffee (Whisky)	9€
Thé (Earl Grey, Menthe)	3,20€
Infusion (Tilleul, Verveine)	3,20€
Chocolat Chaud	3,60€

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi, Pepsi Max (33cl)	4,00€
Perrier (33cl)	4,00€
Schweppes Agrumes (25cl)	4,00€
Schweppes Tonic (25cl)	4,00€
Limonette (33cl)	4,00€
Orangina (25cl)	4,00€
Ice Tea (25cl)	4,00€
Oasis Tropical (33cl)	4,00€
Hexis (25cl)	4,00€
Diabolo (30cl)	4,00€
Sirop +Vittel (50cl)	4,00€
Vittel (50cl)	4,00€

## LES JUS DE FRUITS

Pampryl Orange	4,00€
Pampryl Abricot	4,00€
Pampryl Pomme	4,00€
Pampryl Tomate	4,00€
Pampryl Ananas	4,00€
Pampryl Fraise	4,00€
Jus de fruit pressé	5,00€

## LES BIÈRES PRESSION

Saint Omer (25cl)	3,50€
Saint Omer (50cl)	7,00€
Panaché (25cl)	3,50€
Monaco (25cl)	3,50€
Tango (25cl)	3,50€
Picon Bière (25cl)	4,00€
Bière Blanche (25cl)	3,50€
Bière Blanche (50cl)	7,20€
Bière de saison IPA Goudale (25cl)	3,80€
Bière de saison IPA Goudale (50cl)	7,60€
Bière de saison Rubis (25cl)	3,80€
Bière de saison Rubis (50cl)	7,60€

## LES BIÈRES BOUTEILLE

Corona (35,5cl)	5,50€
Cubanisto (33cl)	5,50€
Bud (33cl)	5,50€
Kwak (33cl)	5,50€
Triple Karmeliet (33cl)	5,50€
Hoegaarden (33cl)	5,50€

## LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis	3,00€
Muscat	4,00€
Martini Blanc, Martini Rouge	4,00€
Porto	4,00€
Suze	4,00€
Kir	4,00€
Campari	4,00€
Aperol Spritz	10,00€
Americano	7,00€

## LES DIGESTIFS

Armagnac (4cl)	8,00€
Calvados (4cl)	8,00€
Eau de vie (Poire, Mirabelle (4cl) )	8,00€
Limoncello (4cl)	7,00€
Bailey's (4cl)	7,00€

## LES VINS

Verre de rosé (12cl)	4,00€
Verre de rouge (12cl)	4,00€
Verre de blanc (12cl)	4,00€
Verre de blanc moelloeux (12cl)	4,50€

# COCKTAILS

## AVEC ALCOOL - 14€

### BERRY GOOD

Quand le mariage subtil du gin et des délicieux fruits rouges est sublimé par la quinine tout en bulles.

### ELDERFLOWER

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 garnit maison mentholé.

### LYNCHBURG

Un cocktail so 70'S aux saveurs d'antan, whisky, cointreau, citron.

### MEXICAN ALE

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

### TARRAGON TONIC

De l'estragon et de la framboise dans un cocktail ? C'est l'audacieux mélange du rhum et du tonic.

## SANS ALCOOL - 9€

### VEGGY MULE

La version détox du Quai, au citron vert et concombre frais.

### RED SPRING

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

### VIRGINA COLADA

La piña colada, où le rhum cède sa place au fruit de la passion.

# TAPAS

Pimientos de padron à la fleur de sel	7€
Duo de saumon et thon en tataki	9€
Crème de sardine fumée et grissinis	9€
Panzeroti à la mozzarella, jambon et basilic	12€
Poulet pané aux céréales (9 pièces)	12€
Assiette de jambon Pata Negra Bellota	15€
Croquetta de jambon ibérique	14€
Selection de fromages affinés de Cyril Karamba	14€
Assiette de jambon truffé italien	13€
Gambas croustillantes aux flocons de pain	19€
Planche de fruits frais	24€

## À PARTAGER

Mix Tapas du chef	40€
Planche de fromages affinés	34€
Déclinaison de charcuterie Ibérique	32€
La pizza à la pelle (1 mètre)	49€

## **MENU À 32€**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert**

## **MENU À 39€**

**Entrée + Plat + Dessert**

**Tataki de saumon ou Mozzarella pimentée**

• • •

**Filet de loup ou Entrecôte de boeuf**

• • •

**Tiramisu à la pistache**

ou

**Pizza colada et ananas rôti au rhum, sorbet coco.**

## **MENU ENFANT À 16€ (-12ANS)**

**Sirop ou Soda**

• • •

**Blancs de poulet panés ou filet de poisson frais**

• • •

**Écrasé de pomme de terre ou frites maison**

• • •

**Glace vanille, chocolat, fraise**

# SALADES

<b>OCÉANE</b>	<b>16€</b>
Avocat, chair de crabe, pamplemousse, mesclun, sauce cocktail, crevettes	
<b>CAESAR</b>	<b>17€</b>
Poulet panés aux céréales, sauce romaine, cantal, croutons, sauce Caesar, pommes fruits, œuf de caille	
<b>HOMARD FRAICHEUR</b>	<b>31€</b>
Vinaigrette agrumes, tomates, avocat, sucrine, mangue, demi homard	
<b>L'AUTHENTIQUE NIÇOISE AU THON ROUGE SNACKÉ</b>	<b>23€</b>
Oeuf de caille, anchois fumés, olive taggiashe, fèves, cébettes, pommes de terre grenaille, tomates cerises	

# ENTRÉES

<b>Carpaccio de Bar au citron vert</b>	<b>21€</b>
Guacamole légèrement épicé	
<b>Tartare de thon et foie gras poêlé</b>	<b>17€</b>
Jus de betterave	
<b>Tataki de saumon gravelax</b>	<b>15€</b>
Aux herbes et pickles de choux rouges	
<b>Mozzarella pimentée</b>	<b>16€</b>
Asperges vertes et tomates cerises à l'huile de basilic	
<b>Tartare de boeuf</b>	<b>14€</b>
Au basilic Thaï et gingembre frais	
<b>6 huîtres</b>	<b>21€</b>
De Camargue	
<b>Bouquet de crevettes</b>	<b>18€</b>
Perle de corail	
<b>Assiette de mareyeur</b>	<b>31€</b>
6 Huîtres, 4 moules, 2 crevettes royales, 2 amandes, 4 bulots	

# PLATS

**Thon mi-cuit** 25€  
Compote de tomate aigre doux, pesto de roquettes et salade d'herbes, cèleri tubéreux

**Filet de loup façon panzanella** 21€  
Huile d'olive agrémentée de câpres, poivron, tomate, basilic et croûtons de pain, polenta onctueuse au parmesan

**Homard entier en coque** 49€  
Sauce vierge

**Entrecôte de boeuf français** 24€  
Mousseline de panais à la cardamome noire, jus réduit au balsamique

**Burger de boeuf** 23€  
Oignon confit, sauce tartare, sucrine, cheddar, tomate

**Magret de canard cuit à basse température** 22€  
Poire glacée au miel et au muscat de Lunel

# POISSONS

## Poisson entier prix au 100gr

<b>Loup</b>	<b>9€</b>
<b>Daurade</b>	<b>9€</b>
<b>Turbot</b>	<b>10€</b>
<b>Sole</b>	<b>11€</b>

# PÂTES

<b>Pâtes au Parmigiano Regiano</b> Flambées à la grappa	<b>21€</b>
<b>Raviolis de saumon fumé à l'encre de seiche</b> Beurre de sauge	<b>21€</b>
<b>Linguine fruits de mer et crustacé</b>	<b>25€</b>
<b>Gnocchis de pomme de terre</b> Sauce Parmigiano Regiano	<b>18€</b>

# PIZZAS GOURMETS

**Nos pâtes sont réalisées maison, farine Bio**

<b>PIZZA AUTHENTIQUE</b> Roquette, chèvre, balsamique truffé, jambon cru, mozzarella	<b>17€</b>
<b>PIZZA FRAÎCHEUR</b> Roquette, tomate cerise, mozzarella, parmesan, pesto, jambon cru, sauce tomate	<b>20€</b>
<b>PIZZA ROMAINE</b> Artichaud à la romaine, mozzarella, crumble parmesan, sauce tomate, pousse de moutarde	<b>17€</b>
<b>PIZZA CALZONE FRIT</b> Aubergine, mozzarella fumée, tapenade d'olive, saucisson sopressata épicé	<b>18€</b>
<b>PIZZA PASTORE</b> Mozzarella, gorgonzola, pecorino, crème, pousse de mâche	<b>16€</b>

# DESSERTS

<b>Salade de fruits rouges</b> À la citronnelle, granité basilic	<b>12€</b>
<b>Tiramisu à la pistache et au chocolat grand cru Valrhona</b>	<b>12€</b>
<b>Mousse au chocolat chaud</b> De la maison Valrhona et glace au Baileys	<b>8€</b>
<b>Le demi ananas</b> Et son sorbet mojito	<b>14€</b>
<b>Assiette de fromages affinés</b> De notre maître fromager Cyril Carambat	<b>14€</b>

# CHAMPAGNES

<b>Moët &amp; Chandon (2 coupes)</b>	(20cl) <b>22€</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b>	(75cl) <b>80€</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b>	(150cl) <b>170€</b>
<b>Moët &amp; Chandon Ice</b>	(75cl) <b>90€</b>
<b>Moët &amp; Chandon Ice Rosé</b>	(75cl) <b>90€</b>
<b>Dom Pérignon</b>	(75cl) <b>200€</b>
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	(75cl) <b>130€</b>
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	(150cl) <b>260€</b>
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	(75cl) <b>80€</b>
<b>Veuve Clicquot Rich</b>	(75cl) <b>90€</b>