



Brasserie

LE QUAI 70

Restaurant

Le bon goût du fait maison

LES ENTRÉES

BURRATA DI BUFALA 11,90 €

Salade de tomates d'antan et son huile basilic

TARTARE DE SAUMON DE NORVÈGE À L'ITALIENNE 14,90 €

Pesto vert, parmesan, basilic, pignons de pin et pickles d'oignons

LA SALADE DU SUD-OUEST 15,90 €

Salade, gésiers, magrets, foie gras de canard

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3

- 6 Huîtres
- 9 Huîtres
- 12 Huîtres



Fresh

12 €
17 €
21 €

SALADE

LA SALADE CÉSAR 16,90 €

Salade, volaille fermière, tomates confites, croûtons, œufs durs, copeaux de parmesan, sauce César maison aux anchois



NOS POISSONS

LE CABILLAUD 22,90 €

Aïoli de cabillaud, fèves pelées, carottes, œufs durs, pommes de terre tournées

LE THON 23,90 €

Tataki de thon rouge au sésame et son riz basmati



NOS VIANDES

CÔTE À L'OS DE BOEUF 5,50 €/100GR

Au poids (voir ardoise), environ 25 min d'attente, sauce au choix



TARTARE DE BOEUF 18,90 €

Tomates, câpres, cornichons, oignons, tabasco, sauce Worcestershire, mayonnaise, ketchup

LA BAVETTE 19,90 €

Bavette de boeuf irlandaise, Hereford 200gr, sauce au choix

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 19,90 €

crème de moutarde



LE CANARD 21,90 €

Cuisse de canard confite à l'orange

LE VEAU 18,90 €

Sauté de veau aux olives

BALLOTINE DE VOLAILLE 18,90 €

Farci au chorizo, crème de poivron et purée maison

NOS BURGERS

LE BURGER CLASSIQUE 18,90 €

Bun artisanal, steak de bœuf 180 gr, cheddar, tomates, sauce cocktail maison



LE BURGER DU QUAI 22,90 €

Bun artisanal, steak de bœuf 180 gr, cheddar, pickles d'oignons, roquette, mayonnaise à la truffe

PLAT VÉGÉTARIEN

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS 15,90 €

Poêlée de légumes primeur et pommes de terre tournées



NOS SAUCES

POIVRE, MAROILLES, ÉCHALOTTES, BÉARNAISE,
MAYONNAISE, KETCHUP

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 1,50 €

MAYONNAISE À LA TRUFFE 4 €



NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES

RIZ

TAGLIATELLES

PURÉE MAISON

SALADE

LÉGUMES DU JOUR

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 2,50 €



LE COIN DES ENFANTS

UN PLAT

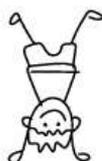
Steak haché maison
Nuggets de volaille

12 €



UNE BOISSON

Sirop à l'eau
Diabolo
Jus de fruits au choix
Coca



UN DESSERT

Dessert glacé 2 boules
(goût smarties ou barbe à papa)

NOS DESSERTS

ASSIETTE DU FROMAGER
(comté, chèvre cendré, brie de meaux) 8,50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET
SPÉCULOOS 8,90 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE
MADAGASCAR 8,90 €

PAVLOVA À LA CRÈME VANILLÉE ET
FRUITS DE SAISON 9,90 €

LE PROFITEROLE GOURMAND
(Choux craquelin, glace vanille,
chocolat chaud maison, crème fouettée) 9,90 €

LA BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE
(glace au choix, nappage au choix,
crème fouettée) 8,90 €



NOS GLACES

DAME BLANCHE 8 €
3 boules vanille intense de Madagascar, chocolat chaud,
crème fouettée

CAFÉ LIÉGEOIS 8 €
2 boules café pur Arabica, 1 boule vanille intense de
Madagascar, crème au café, crème fouettée

CHOCOLAT LIÉGEOIS 8 €
2 boules chocolat et ses copeaux, 1 boule vanille intense de
Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée

CARAMEL LIÉGEOIS 8 €
2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille intense de
Madagascar, caramel beurre salé, crème fouettée

DAME VERTE 8 €
3 boules pistache, chocolat chaud, crème fouettée

COUPE DU QUAI 8,90 €
1 boule Nougat de Montélimar, 1 boule spéculoos, 1 boule
chocolat blanc et ses copeaux, caramel beurre salé, crème
fouettée, brisures de Daim

COLONEL 8,90 €
2 boules de sorbet citron fondant, vodka

ICEBERG 8,90 €
2 boules menthe, Get 27

COUPE FRUITELLA 8 €
1 boule passion, 1 boule cassis, 1 boule citron, coulis de
fraises, crème fouettée

GLACE 1 BOULE 3 €

GLACE 2 BOULES 5 €

GLACE 3 BOULES 7 €



PARFUMS

Crèmes Glacées : vanille de Madagascar, chocolat noir et ses
copeaux, café pur arabica, caramel beurre salé, chocolat blanc et
ses copeaux, spéculoos et ses morceaux, cœur de fraise, nougat de
Montélimar, Smarties, barbe à papa, pistache, noix de coco

Sorbets : citron fondant, framboise, fruit de la passion,
mangue exotique, cassis

NOS GOURMANDS

CAFÉ GOURMAND 8,90 €

THÉ GOURMAND 8,90 €

CHOCOLAT GOURMAND 9,50 €

CHAMPAGNE GOURMAND 15,90 €

DIGESTIF GOURMAND 14,90 €



*Pensez à regarder nos suggestions
du moment sur l'ardoise*

