

LES ENTRÉES

Œuf parfait à la forestière	7€50	Friture d'éperlans	7€50
		<i>sauce tartare</i>	
Assiette de charcuterie	9€00	Rillettes de poissons maison	8€00
<i>jambon blanc rôti aux herbes, jambon de parme, terrine de campagne</i>		<i>et ses toasts</i>	
Salade italienne	9€00	Soupe de poisson maison	8€00
<i>salade, jambon blanc rôti aux herbes, parmesan jambon de Parme, tomates</i>			
Brie farci à l'ail des ours	9€50	Saumon fumé par nos soins	11€00
<i>foraccia toastée et salade</i>			

FORMULE MIDI SUR ARDOISE

À partir de **12€50**

Tous les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés

MOULES DE BOUCHOT

Uniquement durant la saison de fin juin à fin décembre

VOIR ARDOISE

FRUITS DE MER

VOIR CARTE À PART

ASSIETTE À PARTAGER

Rillettes de poissons, saumon fumé, terrine de campagne, fromages

15€00

LES VIANDES

Grande salade italienne	16€50
<i>salade, jambon blanc rôti aux herbes, parmesan, jambon de Parme, tomates</i>	
Tagliata de volaille	16€50
<i>linguini, sauce champignons et copeaux de parmesan</i>	
Burger l'authentique au black Angus	17€00
<i>buns, steak haché, cheddar fumé, échalote confite, coleslaw, cajun</i>	
Truffade et sa charcuterie	18€00
Pluma de cochon ibérique	18€50
<i>échalote confite, pommes grenaille</i>	
Onglet de bœuf Angus à l'échalote	20€00
<i>pommes grenaille</i>	
Jarretons d'agneau confits au thym	23€00
<i>purée de céleri et pommes de terre</i>	
Entrecôte 350g	28€00
<i>avec truffade et salade</i>	

LES POISSONS

Fish & chips maison	16€50
<i>sauce tartare</i>	
Filet de dorade royale	17€50
<i>sauce vierge, purée de céleri et pommes de terre</i>	
La choucroute du quai	18€00
<i>choux, pommes de terre, poissons, crustacés, sauce quai</i>	
Fricassée seiche et chorizo à l'espagnol	19€00
Pavé de thon teriyaki	20€00
<i>riz et légumes</i>	
Lobster & crab roll	22€00
<i>pain brioché, chair de homard & crabe, coleslaw cajun, citron confit, oignons rouges, cébette, coriandre - pommes bistro et sauce cajun</i>	
Saint-Jacques Baie de Somme snackées	26€00
<i>purée de céleri et pommes de terre, huile de noisette et réduction balsamique</i>	
Linguini de homard canadien sauce quai	29€00

LES DESSERTS

Café douceur	7€50	Baba au rhum	8€50
<i>5 mignardises du moment</i>		<i>crème chantilly</i>	
Délice exotique	7€50	Tiramisu bueno	8€50
<i>tartare d'ananas et mangue, sorbet passion, meringue, chantilly</i>		<i>mascarpone praliné, biscuit cuillère, feuillantine, coulis chocolat noisette, crème fouettée</i>	
Omelette norvégienne	7€50	Coulant au chocolat noir	8€90
<i>flambée au Grand Marnier, coulis fruits rouges, crème glacée, fruits confits, génoise, meringue italienne</i>		<i>chocolat origine Ghana, sorbet poire</i>	
Tarte fine aux pommes	8€00	Brie farci à l'ail des ours et sa salade	8€90
<i>glace caramel, coulis caramel laitier</i>			

LES MENUS

EAU PUREZZA plate ou gazeuse incluse

BOAT HOUSE

- ♦ Tagliata de volaille
- ♦ Fish & chips sauce tartare
- ♦ Grande salade italienne
- ♦ Pancake coulis choco noisette chantilly
- ♦ 2 boules de glace au choix

20€00

QUAI 63

- ♦ Friture d'éperlans
- ♦ Rillettes de poisson maison
- ♦ Soupe de poisson
- ♦ Œuf parfait forestière
- ♦ 4 huîtres Fines de Claire N°4
- ♦ Truffade et sa charcuterie
- ♦ Filet de dorade royale
- ♦ Pluma de cochon ibérique
- ♦ La choucroute du Quai
- ♦ Plateau écailler (supp. 3€50)
- ♦ Dessert au choix à la carte

ENTRÉE
PLAT
ou
PLAT
DESSERT

25€00

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

30€00

FORMULE PETIT MOUSSER
10€00

Fish & chips maison ou Steak haché frites ou Truffade jambon blanc

Pancake coulis choco noisette chantilly ou 2 boules de glace au choix

Verre : Jus de fruits, Coca ou limonade, sirop à l'eau



LES FRUITS DE MER

HUÎTRES

Fines de Claire N°4 <i>Marennes d'Oléron</i> ... par 3 6€00 par 6 12€00
Fines de Claire N°3 <i>Marennes d'Oléron</i> ... par 3 7€80 par 6 15€60
Pleine mer N°2 par 3 9€00 par 6 18€00
Gillardeau N°3 <i>Huître d'exception à l'unité</i> 4€00
Découverte d'huîtres <i>Une huître de chaque</i> 11€90

CRUSTACÉS & COQUILLAGES

Crevettes grises (100g) 7€90
Crevettes roses bouquet de 5 8€50
Langoustines bouquet de 5 12€00
1/2 tourteau 13€00
1/2 homard américain 20€00
Bigorneaux (100g) 7€50
Bulots (200g) 8€50

NOS COMPOSITIONS

L'assiette du mareyeur 16€90 <i>3 Fines de Claire n°4, 3 crevettes roses, bulots, bigorneaux, crevettes grises</i>
L'écailler 22€90 <i>6 Fines de Claire n°4, 4 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux</i>
Le dégustation 35€90 <i>4 Fines de Claire n°4, 2 Fines de Claire n°3, 1 pleine mer n°2, 1 Gillardeau n°3, 1/2 tourteau, 1 langoustine, bigorneaux, 4 crevettes roses, crevettes grises, bulots</i>
Le plateau du Quai 42€90 <i>4 Fines de Claire n°4, 2 Fines de Claire n°3, 1 pleine mer n°2, 1 Gillardeau n°3, 1/2 homard américain, 1 langoustine, bigorneaux, 4 crevettes roses, crevettes grises, bulots</i>
Le crustacés 49€90 <i>1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 langoustines, bulots, 6 crevettes roses, crevettes grises, bigorneaux</i>
Le royal (pour 2) 89€90 <i>1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses, bulots, crevettes grises, bigorneaux, 6 Fines de Claire n°4, 4 Fines de Claire n°3, 2 pleine mer n°2, 2 Gillardeau n°3</i>





APÉRITIFS

Coupe de champagne	12 cl	8€00
Kir royal	12 cl	8€50
Kir vin blanc	12 cl	4€00
Martini Rosso ou Bianco, Gentiane	5 cl	5€50
Ricard	2 cl	3€00
Whisky	4 cl	5€90
Whisky Auvergnat	4 cl	9€00

COCKTAILS

Mojito maison	16 cl	8€50
<i>Menthe fraîche, citron vert, rhum ambré, limonade, sweet & sour</i>		
Mojito du Quai 63	16 cl	8€50
<i>Menthe fraîche, citron vert, soho, rhum ambré, eau gazeuse, sirop de curaçao bleu</i>		
L'herboriste	16 cl	8€90
<i>Verveine, gin, schweppes tonic, limonade</i>		
St-Germain Spritz	16 cl	8€90
<i>Liqueur St-germain, pétillant, citron, eau gazeuse</i>		
Sex on The Beach	20 cl	7€90
<i>Crème de pêche, vodka, ananas, cranberry</i>		

COCKTAILS SANS ALCOOL

Mojito virgin	20 cl	6€50
<i>Citron vert, feuilles de menthe, sweet and sour, limonade</i>		
Virgin Mojito du Quai 63	20 cl	6€50
<i>Citron vert, feuilles de menthe, sirop de curaçao et eau gazeuse</i>		
Détox	25 cl	6€50
<i>Jus cranberry et pomme, citron vert, eau gazeuse</i>		
Le Corail	25 cl	6€50
<i>Jus orange, ananas, pomme, cranberry, sirop pêche et fraise</i>		

EAUX MINÉRALES

Chateldon	75 cl	5€00
Volvic	75 cl	5€00

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca Cola ou Coca zéro	33 cl	3€50
Perrier	33 cl	3€50
Orangina ou thé glacé à la pêche	24 cl	3€50
Verre de limonade	25 cl	3€00
Verre de jus de fruits	25 cl	3€00



BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2€00
Thé, infusion	2€20
Cappuccino	2€50
Irish coffee	6€00



BIÈRES

Pression blonde artisanale	25 cl	50 cl	3€90	7€50
Bière du moment	Bouteille	33 cl	5€90	

LES VINS



BLANCS

	Verre 15 cl	Pot 25 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
AOP CÔTES DE GASCOGNE LES HAUTS DE MONTROUGE	4€30	6€90	12€40	21€00
AOP MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE « DOMAINE BEDOUET »	4€90	7€90	14€20	23€00
AOP AUVERGNE « ST ROCH »	5€30	8€50	15€40	25€00
AOP LANGUEDOC « L'ART DE VIVRE »	5€70	9€20	16€70	27€00
IGP VIOGNIER « ULTIME SECRET »	5€90	9€80	17€50	29€00
AOP VIRE-CLESSE « DOMAINE DE NAISSE »				31€00
AOP POUILLY FUMÉ « DOMAINE FOUASSIER »				39€00
AOP CHABLIS « JEAN-MARC BROCARD »				43€00
AOP CONDRIEU PAGUS LUMINIS « DOMAINE LOUIS CHEZE »				65€00

ROSÉS

	Verre 15 cl	Pot 25 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
IGP MÉDITERRANÉE « LES BRAS M'EN TOMBENT »	4€90	7€90	14€20	23€00
AOP LANGUEDOC « L'ART DE VIVRE »	5€70	9€20	16€70	27€00
AOC CÔTES DE PROVENCE « CHÂTEAU ROUBINE »				29€00

ROUGES

	Verre 15 cl	Pot 25 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
VDF F de FRED COLLINE DE GERGOVIE - GAMAY PINOT NOIR	5€30	8€50	15€40	25€00
AOP LANGUEDOC « L'ART DE VIVRE »	5€70	9€20	16€70	27€00
VDF VALLÉE DU RHÔNE SUD « LE PETIT VIN DES BOSQUETS »	5€90	9€50	18€20	29€00
AOC LA CLAPE « GÉRARD BERTRAND »	6€90	11€50	21€50	33€00
AOP REUILLY « DOMAINE MABILLOT PINOT NOIR »				31€00
AOP PIC-SAINT-LOUP « GÉRARD BERTRAND »				35€00
AOP PESSAC LEOGNAN « LA POMMERAIE DE BROWN »				49€00

La Sélection de Fred



LES CHAMPAGNES

AOP CHAMPAGNE « CHARLES MIGNON »	75 cl	45€00
AOP CHAMPAGNE ROSÉ « DE SOUSA »	75 cl	79€00
AOP CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANC « DE SOUSA »	75 cl	89€00

AU PLAISIR DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Get 27, Get 31, Poire Williams, Prune, liqueur de Verveine, Baileys et liqueur de Saint-Germain



6€00

4 cl



quai63000

@lequai63

www.quai63.com

19 rue de l'Eminée 63000 Clermont-Ferrand