

ESCALES GOURMANDES

Café douceur

5 mignardises du moment

Tiramisu Bueno

Praliné, feuillantine, coulis chocolat-noisette, chantilly

Cheese cake

Aux fruits rouges

Pavlova exotique

Mangue, ananas, sorbet à la noix de coco

Délice irlandais

Brownie au chocolat, insert caramel, ganache au Bailey's



L'ASSIETTE DU P'TIT GIVRÉ

3 mini-coupes glacées à choisir

Nos glaces et sorbets proviennent du domaine « Délices de la Roussière » (Cantal)

À partager ou pas...



Américaine

Glace vanille, cookies, caramel laitier, chantilly

Asiatique

Sorbet mangue, litchi au sirop d'hibiscus, chantilly

Indienne

Sorbet noix de coco, dés d'ananas au gingembre, coco râpée, chantilly

Auvergnate

Glace verveine et sa liqueur de verveine artisanale

Antillaise

Glace vanille, crémeux banane, coulis chocolat noisette

Orientale

Glace fleur de lait, miel, pistache, fruits secs

LA CARTE

INSPIRÉE DE NOS VOYAGES AUTOUR DU MONDE



TAPAS

Friture d'éperlans

Accompagnée de sa sauce tartare

7,50 €

Accras de poisson antillais

Servis avec leur sauce Sweet Chili Mango gingembre

7,90 €

Burrata Végétarien

Servie avec sa réduction de vinaigre de framboise, mélange de tomates, basilic, figues, burrata

9,90 €

Nems de poulet « artisanaux »

Accompagnés de leur sauce nems, préparés par « Vietnems »

7,90 €

Croquetas

Pomme de terre, fromage, lard

8,00 €

Tataki de thon à l'asiatique

Sauce soja, oyster sauce, huile de sésame

10,50 €

« L'Indécise » – On prend un peu de tout !

Friture d'éperlans, 3 accras, 3 nems, burrata, tataki de thon, croquetas

29,00 €

PLONGÉE GUSTATIVE

Huître Fine de Claire n°4 (unité)

2,00 €

Huître Pleine Mer n°2 (unité)

3,00 €

Huître Gillardeau n°3 (unité)

4,00 €

Bulots (par 6)

4,50 €

Crevette rose (unité)

1,80 €

1/2 tourteau

12,00 €

1/2 homard canadien

20,00 €

PLATS

- Salade Caprese

 **Végétarien**

Servie avec sa réduction de vinaigre de framboise, mélange de tomates, basilic, figues, burrata

16,50 €
- Fish & chips

Servi avec nos frites fraîches

16,50 €
- Le poisson du moment

Sélection du retour du marché du chef, siphon citronné et safrané, ratatouille de légumes

17,50 €
- Jambalaya

Riz, cocktail de fruits de mer, saucisse fumée, poulet, tomates, sauce homardine

Un plat emblématique de la Louisiane

18,50 €
- Tataki de thon à l'asiatique

Sauce soja, oyster sauce, huile de sésame, servi avec son riz blanc

19,00 €
- Curry de légumes

 **Vegan**

Riz blanc, pois chiches, épinards, lait de coco, curry, cumin, curcuma, oignons, ail, carottes, courgettes

16,50 €
- Manhattan smash burger

Viande de bœuf hachée et smashée, œuf au plat, sauce cheddar, cornichons pickles, tomate, roquette, lard, servi avec nos frites fraîches

17,50 €
- Filet de bœuf (200 g)

Sauce au bleu, servi avec nos frites fraîches et salade garnie

24,00 €
- Truffade

Jambon d'Auvergne et salade verte

18,50 €



Moules de bouchot sur ardoise en salle

NOS FORMULES

- MENU « QUAI »

26,00 € Entrée + plat *ou* plat + dessert
31,00 € Entrée, plat et dessert

Entrées

4 huîtres Fine de Claire n°4
4 crevettes roses
Friture d'éperlans
Accras de poisson
Nems de poulet

Plats

Tataki de thon
Jambalaya
Sélection du poisson du moment
Truffade
Filet de bœuf (+4 €)

Desserts

Au choix dans nos escales gourmandes
- MENU « À L'ABORDABLE »

17,50 € Plat + dessert
20,00 € Plat + dessert + boisson

Un verre de Coca *ou* limonade *ou* jus de fruits *ou* ½ pression

Plats

Fish & chips *ou*
Curry de légumes *ou*
Salade Caprese

Desserts

Pancake coulis choco-noisette, chantilly *ou*
Salade de fruits du moment *ou*
Glace 2 boules
- MENU « P'TIT MOUSSE »

10,00 €

1 boisson au choix

Jus d'ananas, jus de pomme, jus de cranberry, jus d'orange, verre de Coca, verre de limonade, diabolo, sirop à l'eau, verre de Perrier
Sirops : fraise, grenadine, menthe, pêche, citron

Plats

Fish & chips *ou*
Steak haché frites *ou*
Curry de légumes

Desserts

Pancake coulis choco-noisette, chantilly *ou*
Glaces 2 boules au choix *ou*
Salade de fruits du moment





COCKTAILS



Mojito maison

Menthe, citron vert, sweet & sour, rhum ambré, Angostura bitter, limonade

16cl

Mo'Rital

Menthe, citron vert, sweet & sour, rhum ambré, Angostura bitter, limonade, sirop de fraise et basilic

16cl

Herboriste

Menthe, citron vert, sweet & sour, verveine, gin, Angostura bitter, tonic, limonade

20cl

Abby

Vodka, purée de fraise, sirop de gingembre, pétillant

20cl

Samba

Cachaça, sweet & sour, citron vert, sirop de banane verte

14cl

Passionista du Quai

Fruits de la passion, vanille, tequila, pétillant

14cl

La Dame du Lac

Liqueur de sureau, vodka, sirop hibiscus, jus de pomme, citron

14cl

Verveine mule

Liqueur de verveine, bitter, ginger beer, citron vert

16cl

MOCKTAILS



Virgin Mojito maison

Menthe, citron vert, sweet & sour, limonade

20cl

Virgin Mo'Rital

Menthe, citron vert, sweet & sour, sirop de fraise et de basilic, limonade

20cl

Green Fresh

Purée de kiwi, sirop de menthe et gingembre, eau gazeuse

25cl

Corail

Jus de pomme, ananas, cranberry, orange, sirop de fraise, pêche

25cl

Quai'tox

Pomme, cranberry, citron vert, eau gazeuse

25cl

Virgin Passionista du Quai

Fruit de la passion, vanille

14cl

Pomme d'Happy

Jus de pomme, purée de fraise, vanille, citron

20cl

AU PLAISIR DES GOURMETS

COGNAC, ARMAGNAC, BIARRITZ BONHEUR (MENTHE POIVRÉE) 6,00 €
POIRE WILLIAMS, LIQUEUR DE VERVEINE ARTISANALE, BAILEYS,
LIQUEUR DE SAINT-GERMAIN, GET 31

RHUM DON PAPA 7,00 €

LES APÉRITIFS

Coupe de Moscato d'Asti

12cl

5,00 €

Kir pétillant

12cl

6,00 €

Kir vin blanc

12cl

4,00 €

Parfums : Cassis, mûre, pêche, framboise, myrtille, châtaigne

Martini Rosso/Bianco

5cl

5,50 €

Pastis

2cl

3,00 €

Whisky

4cl

5,90 €

Whisky auvergnat

4cl

9,00 €

1/2 bouteille AOP Champagne

39,00 €

« Maison Jacquinet »

LES BIÈRES ARTISANALES

25cl

50cl

Pression blonde

3,50 €

7,00 €

Bière du moment BOUTEILLE DE 33CL

5,90 €

Bière sans alcool BOUTEILLE DE 33CL

4,50 €

LES SOFT

BOUTEILLE DE 33CL

Coca ou Coca zéro

3,50 €

Thé glacé pêche

3,50 €

Thé glacé verveine (Brasserie 360°)

4,80 €

Orangina

3,50 €

Perrier

3,50 €

VERRE 25CL

Limonade

3,00 €

Jus de fruit (pomme, ananas, cranberry, orange)

3,00 €

Tonic auvergnat

3,00 €

Diabolo

3,20 €

Sirop à l'eau

1,50 €

Sirops : fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat

EAUX MINÉRALES

PLATES

Volvic

75cl

5,00 €

PÉTILLANTES

Chateldon

75cl

5,00 €

San Pellegrino

50cl

4,50 €

BOISSON CHAUDES

Café ou Décaféiné

2,00 €

Double espresso

3,50 €

Thé ou infusion

2,20 €

Cappuccino

2,50 €

Noisette

2,20 €

Grand crème

2,50 €

Irish Coffee

6,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

LES VINS BLANCS

	 Verre 12,5cl	 Pot 25cl	 Pot 46cl	 Bouteille 75cl
AOP Côtes de Gascogne « Les Hauts de Montrouge »	4,90 €	7,90 €	15,00 €	23,00 €
AOP Côtes d'Auvergne « Desprat Saint-Verny »	5,90 €	9,50 €	17,50 €	28,00 €
♥ IGP Viognier Pays d'Oc « Vignoble Muret »	6,10 €	9,90 €	19,20 €	29,00 €
IGT Terre Siciliane « Cantine Cellara Luma »	6,70 €	10,90 €	19,70 €	32,00 €
AOP Pouilly Fumé « Domaine Fouassier »				39,00 €
AOP Petit Chablis « Domaine des Malandes »				43,00 €
AOP Condrieu Pagnus Luminis « Domaine Louis Cheze »				65,00 €

LES VINS ROSÉS

	 Verre 12,5cl	 Pot 25cl	 Pot 46cl	 Bouteille 75cl
♥ IGP Méditerranée « Les bras m'en tombent »	4,90 €	7,90 €	15,00 €	23,00 €
AOC Côtes de Provence « Château Roubine »				32,00 €

LES VINS ROUGES

	 Verre 12,5cl	 Pot 25cl	 Pot 46cl	 Bouteille 75cl
VDF Séisme Syrah « Vin volcanique »	4,70 €	7,50 €	14,00 €	22,00 €
AOC Côtes du Rhône « Légendes des Toques »	5,50 €	8,90 €	16,00 €	26,00 €
AOP La Clape « Le moulin Sarrat de Goundy »	6,10 €	9,90 €	19,20 €	29,00 €
IGP Vin Italien des Pouilles « Messapi Negroamaro »	6,50 €	10,50 €	20,50 €	31,00 €
AOP Reuilly « Domaine Mabillot »				34,00 €
AOP Pic-Saint-Loup « Domaine Cavallie »				35,00 €
VIN Sud-africain « Ernst Gouws Pinotage Stellebosh »				39,00 €
AOP Pessac-Léognan « La Pomeriaie de Brown »				49,00 €

LES CHAMPAGNES

	 1/2 bouteille	 Bouteille 75cl
AOP Champagne « Maison Jacquinet »	39,00 €	50,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération