



BRASSERIE - BAR

LES QUAIS

AIX-LES-BAINS • GRAND PORT



À PARTAGER OU EN ÉGOÏSTE

HUITRES FINES DE CLAIRE #3
x6 14,00 € / x12 26,00 €

ASSIETTE DE FROMAGES
ET CHARCUTERIES
14,50 €PETITE FRITURE APÉRO
DE FILETS DE PERCHE
12,50 €LES GAMBAS EN TEMPURA
12,50 €MOULES À LA PLANCHA
12,50 €

• VINS AU VERRE •

ROSÉ

Cuvée "Les Quais"
IGP du Gard 4,00 €Mas de Pampelone
Côtes-de-Provence 5,00 €Château Peyrassol
Côtes-de-Provence 6,00 €

BLANC

Chignin Bergeron
"Grande Réserve" - Savoie 5,00 €Chablis "La Chablisienne"
Bourgogne 6,50 €Viré-Clessé "Aegerter"
Bourgogne 5,00 €Tariquet "Premières Grives"
Côtes-de-Gascogne 5,00 €Roussette "Altesse"
Savoie 5,50 €Aigle Blanc "Gérard Bertrand"
Languedoc 5,50 €

ROUGE

La Présidente - Côtes-du-Rhône 4,50 €

Pinot noir Domaine
"Saint Romain" - Savoie 4,50 €

"Ronan" by Clinet - Bordeaux 5,00 €

Chorey Les Beaunes
"Aegerter" - Bourgogne 8,00 €St Joseph "Vins de Vienne"
Côtes-du-Rhône 6,00 €Syrah Grenache
"Gérard Bertrand" - Languedoc 5,00 €

POSSIBILITÉ DE COMMANDER À L'AVANCE LES POISSONS ENTIERS DE VOTRE CHOIX POUR PLUSIEURS PERSONNES (SELON ARRIVAGE)

- POISSONS -

FRITURE DE FILETS DE PERCHE 18,00 €

FILETS DE PERCHE FRAIS Meunière 24,50 €

TARTARE DE SAUMON 21,00 €

POISSON ENTIER (SELON ARRIVAGE)

OMBLE CHEVALIER 300/400 g 28,00 €

LES CUISSES DE GRENOUILLES en persillade 24,50 €

- PÂTES -

TAGLIATELLE FRAÎCHES À L'ITALIENNE 16,00 €
sauce tomate maison, burrataRAVIOLES EN GRATIN 17,50 €
à la crème de gorgonzola

- VIANDES -

TARTARE DE BŒUF préparé au couteau 18,50 €

LE BURGER "DES QUAIS"
Steak haché frais, crème de cheddar, lard, oignons frais, pickles 18,50 €ANDOUILLETTE ARTISANALE 22,00 €
préparée à la moutardeENTRECÔTE "SIMMENTAL" à la plancha 22,00 €
• sauce gorgonzola 24,00 €
• sauce morilles 26,00 €SOURIS D'AGNEAU CONFITE, 23,00 €
jus au thym & romarinFILET DE BŒUF 27,50 €
• sauce gorgonzola 29,50 €
• sauce morilles

L'ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" 28,00 €

- ENTRÉES -

TERRINE ARTISANALE de notre ami Claude Bellang 9,00 €

HUITRES FINES DE CLAIRE #3 x6 14,00 € / x12 26,00 €

L'ASSIETTE DE FOIE GRAS MAISON 16,00 €

- SALADES -

SALADE NIÇOISE Plat 17,50 €

Salade, haricots verts, poivrons, oignons rouges,
thon, anchois, tomates cerise, œuf dur, olives noires

SALADE AUX GAMBAS FAÇON THAÏ Plat 17,50 €

Salade, Tempura de gambas et Saumon mariné, haricots verts,
éclats de coco, pousses de soja, sauce au saté

SALADE DE CHÈVRE FRAIS Plat 16,00 €

Salade, Tomates cerise, jambon cru, chèvre frais,
pistaches concassées, miel

L'ASSIETTE DE BURRATA Plat 16,00 €

Mozzarella burrata, tartare de tomates et pesto maison

MOULES/ FRITES

(SELON ARRIVAGE)

MARINIÈRES 17,00 €

À LA CRÈME 18,00 €

AU GORGONZOLA 19,00 €

LE COIN SAVOYARD

FONDUE TRADITIONNELLE 20,00 €/Pers

FONDUE AUX CÈPES 24 €/Pers

Supplément charcuterie 5,00 €

• MENUS •

MENU BRASSERIE 29,00 €

Petite friture de filets de perche

*

Andouillette artisanale

*

Vacherin des Quais



POUR LES ENFANTS 10,00 €

Filet de poisson frais ou Mini burger
Riz / Frites / Légumes

*

1 glace enfant ou gâteau de Savoie

MENU DES QUAIS 39,00 €

6 huitres Fines de Claire n°3 ou
Foie gras maison ou Saumon mariné

*

Souris d'agneau confite et son jus
au thym et romarin ou
Filet de perche frais meunière

*

Dessert au choix

- GLACES -

COUPE LIÉGEOISE (au choix) 8,50 €

- chocolat : glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

- café : glace café, expresso, chantilly

- caramel : glace caramel, coulis de caramel, chantilly

DAME BEIGE glace vanille, crème de marron, chantilly 8,50 €

PÊCHE MELBA 8,50 €

glace vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly

FRAISE MELBA (SELON SAISON) 8,50 €

glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly

BANANA SPLIT 8,50 €

glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat, banane,

sauce chocolat, chantilly

LA ROUGE 8,50 €

sorbet fraise, sorbet cassis, sorbet framboise,

coulis de fruits rouges, chantilly

BOUNTY 8,50 €

glace chocolat, glace noix de coco, sauce chocolat,

coco râpée, chantilly

COLONEL sorbet citron, vodka 9,00 €

ICEBERG glace menthe-chocolat, Get 27 9,00 €

SAVOYARDE glace génépi, génépi 9,00 €

ANTILLAISE glace rhum-raisins, rhum 9,00 €

COUPE

2 BOULES 4,80 € • 3 BOULES 6,20 €

CRÈMES GLACÉES : Chocolat, café, vanille, noix de coco,
génépi, rhum-raisins, menthe-chocolat, pistache, caramel.

SORBETS : Fraise, framboise, cassis, citron jaune, mangue.

- DESSERTS -

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 8,50 €

FAISSELLE 6,50 €
crème ou coulis de fruits rougesGÂTEAU DE SAVOIE 7,50 €
et sa soupe de myrtillesASSIETTE DE FRUITS FRAIS seul ou à partager 11 €
(selon saison)VACHERIN DES QUAIS 8,00 €
parfumé à la Chartreuse verte

TARTE CITRON MERINGUÉE 8,00 €

CRÈME BRULÉE 7,50 €

CAFÉ GOURMAND 8,00 €

IRISH COFFEE 9,00 €