





BRASSERIE - BAR

# LES-QUAIS

AIX-LES-BAINS . GRAND PORT

# POUR COMMENCER - COCKTAILS MAISON -

CAÏPIRISSIMA 8 cl rhum Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne	10 €	SPRITZ 18 cl	9,5€
MOJITO 18 cl	11 €	HUGO SPRITZ 18 cl liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	10 €
rhum, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, eau gazeuse		NEGRONI 8 cl Martini blanc, Martini rouge, Campari, gin	9 €
MOJITO PASSION 18 cl rhum, citron vert, menthe fraiche, jus de passion,	12 €	GIN TONIC 18 cl gin Gordon's, citron jaune, Schweppes tonic	11 €
sucre de canne, eau gazeuse		IRISH GIN TONIC 18 cl gin Ornabrak, citron jaune, Schweppes tonic	13 €
MOJITO FRAISE 18 cl rhum, citron vert, menthe fraiche, jus de fraise, sucre de canne, eau gazeuse	12 €		
300,0 do 64,1110, 640 gazooo		SANS ALCOOL	
SEX ON THE BEACH 18 cl vodka, jus de cranberry, jus d'ananas, crème de pêche	13 €	<b>GINGER</b> 18 cl jus de cranberrry, jus d'ananas, ginger beer	8 €
<b>OLD FASHIONED</b> 8 cl Bourbon, Angostura, sucre de canne, écorce d'orange	11 €	TONIC 18 cl sirop de pêche, jus de passion, Schweppes tonic	8 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



www.brasserie-les-quais.fr

# 

FRITURE DE FILETS DE PERCHE sauce tartare	15,5 €
MOULES À LA PLANCHA	14,5 €
ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE "CEBO CAMPO" affiné 30 mois, environ 100 g	26 €
LE MEZZE : notre sélection d'entrées à partager - idéal pour 3 à 4 personnes -	56 €

# ENTRÉES & SALADES

SAUCISSON BRIOCHÉ MAISON salade verte	14 €
DUO DE FOIE GRAS (mi-cuit & poêlé) compotée maison	19,5 €
OS À MOËLLE "GOUTTIÈRE" GRATINÉ, EN PERSILLADE (cuisson 7 minutes environ)	11 €
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON, œuf poché	13 €
ŒUFS MAYONNAISE œufs bio, mayo maison	8,5 €
LA DOUZAINE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE	19,5 €
HUITRES MARENNES-OLÉRON #3	x6 x9 x12 16 € 23 € 29 €
ASSIETTE DE BULOTS mayo maison	11 €
SALADE CÆSAR salade, filet de poulet pané, Parmesan, œuf, croutons, tomates cerise, sauce cæsar	entrée plat 12 € 19 €
SALADE GOURMANDE salade, gésiers et magret fumé, foie gras, haricots verts, vinaigre de framboise	entrée plat 14 € 21 €

# 

DIOTS AU VIN ROUGE, polenta crémeuse 22 €

FONDUE SAVOYARDE traditionnelle au Gruyère, Comté & Beaufort AOP

FONDUE SAVOYARDE aux cèpes 27 €

Assiette de charcuterie 7 €



Friture de filets de perche ou Jambon coquillettes

## 

LOBSTER ROLL "sandwich" pain brioché / homard, mayo maison, fine herbes	31 €	
FRITURE DE FILETS DE PERCHE, servie avec frites sauce tartare	22,5 €	
FILET D'OMBLE CHEVALIER, sauce vierge citronnée, légumes de saison selon arrivage	28,5 €	
AÏOLI DE CABILLAUD, légumes vapeur selon arrivage	27,5 €	
CURRY DE CREVETTES "PANANG", riz basmati	23 €	
FILETS DE PERCHE façon meunière, riz blanc	29 €	
LE GIGOT D'AGNEAU FLAGEOLETS agneau de Savoie	26 €	
BAVETTE BLACK ANGUS à l'échalote, servie avec frites	26,5 €	
JARRET DE PORC à l'ancienne	24,5 €	
BURGER DES QUAIS, servi avec frites steak haché frais, lard, fromage fondu, oignons frits	21 €	
TARTARE DE BOEUF au couteau, servi avec frites préparé en cuisine	21 5 <b>6</b>	
	21,5 €	

### -LES-INCONTOURNABLES DES-QUAIS

LE BŒUF « CAFÉ DE PARIS » 29,5 €

CUISSES DE GRENOUILLES 29,5 €
en persillade

\* \* \*

CHOUCROUTE traditionnelle 28 € saucisse de Francfort, 1/2 jarret de porc, saucisse et poitrine fumées

\* \* \*

RAVIOLES DE ROYANS en gratin

fondue de poireaux, crème de Parmesan

22,5 €

#### **GARNITURES EN SUPPLÉMENT** 5 €

pommes de terre sautées à l'ail | poêlée de légumes de saison | polenta crémeuse | riz basmati | frites

## 

selon arrivage, servies avec frites

MARINIÈRES 19,5 €
À LA CRÈME 19,5 €
AU CURRY 19,5 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

### 

#### **MAISON**

CRÈME BRÛLÉE à la fève de tonka	9 €	LA FAISSELLE BRESSANE,	6,5 €
TARTE CHOCOLAT NOISETTES	8€	crème ou coulis de fruits rouges	
L'ŒUF À LA NEIGE	9 €	EXPRESSO GOURMAND	9 €
BRIOCHE PERDUE à la praline rose	9 €	THÉ OU GRAND CAFÉ GOURMAND	11 €
LA FIGUE RÔTIE mousse chocolat blanc et biscuit noisette	9€	ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE	9€

### -LES-GLACES =

COUPE LIÉGEOISE au choix CHOCOLAT   glace chocolat, sauce chocolat, cha CAFÉ   glace café, expresso, chantilly	9 € Intilly	LA ROUGE glace fraise, sorbets cassis et framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	9 €
CARAMEL   glace caramel, coulis caramel, chantil  DAME BEIGE glace vanille, crème de marron, chantilly	lly 9 €	<b>BOUNTY</b> glace coco, glace chocolat, sauce chocolat, coco râpée, chantilly	9€
PÊCHE MELBA glace vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rou chantilly	9 € uges,	BANANA SPLIT glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly	9,5 €

### COUPES ALCOOLISÉES

COLONEL sorbet citron, vodka - 4 cl	12 €	SAVOYARDE glace génépi, génépi - 4 cl	12 €
ICEBERG glace menthe-chocolat, Get 27 - 4 cl	12 €	ANTILLAISE glace rhum-raisins, rhum - 4 cl	12 €
NORMANDE sorbet artisanal à la pomme, Calvados - 4 cl	12 €		

# AFTER DINNER - COCKTAILS -

IRISH COFFEE 10 cl Whisky Paddy, café, sucre de canne, crème fouettée	10 €	CUBAN COFFEE 10 cl Rhum Havana 7 ans, café, sucre de canne, crème fouettée	11 €
<b>SAVOY COFFEE</b> 10 cl Génépi, café, sucre de canne, crème fouettée	11 €	<b>ALEXANDER</b> 10 cl Cognac, liqueur de cacao, crème, muscade	11 €

WHISKY - 4 CL -		RHUM - 4 CL -	
JACK DANIEL'S CARDHU 12 ans BOURBON BULLIET	9 € 10 € 10 €	HAVANA 7 ANS Cuba SIX SAINTS Grenade ZAKA Trinidad	10 € 10 € 15 €
LAGAVULIN 16 ans NIKKA Japon HYDE	13 € 13 € 13 €	EMINIENTE Cuba  DIGESTIFS	15 €
CHARTREUSE - 4 CL -		GÉNÉPI COGNAC VSOP COGNAC HENNESSY XO ARMAGNAC GET 27   GET 31	8 € 8 € 20 € 8 €
VERTE JAUNE M.O.F. 9 <sup>E</sup> CENTENAIRE LIQUEUR D'ÉLIXIR 1605 V.E.P. Verte   Jaune	10 € 10 € 12 € 12 € 12 € 22 €	EAUX DE VIE poire   framboise   prune   mirabelle   marc de Savoie AMARETTO LIMONCELLO CALVADOS BAILEYS GIN ORNA BRAK	8 € 7,5 € 7,5 € 8 € 8 € 12 €