



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 €

MOJITO 18 cl
rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne,
eau gazeuse

11 €

MOJITO PASSION 18 cl
rhum, citron vert, menthe fraîche, jus de passion,
sucre de canne, eau gazeuse

12 €

MOJITO FRAISE 18 cl
rhum, citron vert, menthe fraîche, jus de fraise,
sucre de canne, eau gazeuse

12 €

SEX ON THE BEACH 18 cl
vodka, jus de cranberry, jus d'ananas, crème de pêche

13 €

OLD FASHIONED 8 cl
Bourbon, Angostura, sucre de canne, écorce d'orange

11 €

SPRITZ 18 cl 9,5 €

HUGO SPRITZ 18 cl 10 €
liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse

NEGRONI 8 cl 9 €
Martini blanc, Martini rouge, Campari, gin

GIN TONIC DES ALPES 18 cl 12 €
gin savoyard Les Likoristes, citron jaune, Schweppes tonic

SANS ALCOOL

GINGER 18 cl 8 €
jus de cranberry, jus d'ananas, ginger beer

PEACH 18 cl 8 €
sirop de pêche, jus de passion, Schweppes tonic

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



www.brasserie-les-quais.fr

À L'APÉRO

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

LA "TOMATE MOZZA" ... tout simplement tomates, Mozzarella burrata, jambon de pays	19,5 €
TARTINE BRIOCHÉE À L'ITALIENNE pain brioché, Mozzarella stracciatella, tomates cerise, jambon de pays	13 €
FOIE GRAS MAISON chutney du moment	21 €
	x6 x9 x12
HUITRES MARENNES-OLÉRON #3	16 € 23 € 29 €
ASSIETTE DE BULOTS mayo maison	13 €
OS À MOËLLE "GOUTTIÈRE" GRATINÉ, EN PERSILLADE (cuisson 7 minutes environ)	12 €
ŒUFS MAYONNAISE œufs bio, mayo maison	8,5 €
SALADE FRAICHEUR salade, poivrons marinés, tomates cerise, concombre, feta, olives noires, basilic	19 €
SALADE GOURMANDE salade, gésiers et magret fumé, foie gras, haricots verts, vinaigre de framboise	21 €

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

FONDUE SAVOYARDE traditionnelle au Gruyère, Comté & Beaufort AOP	23 €
FONDUE SAVOYARDE aux cèpes	27 €
Assiette de charcuterie	7 €



MENU KIDS 12 €

Friture de filets de perche
ou
Jambon coquillettes

1 boule de glace

POISSONS

LES FILETS DE PERCHE

- en friture	22,5 €
- façon meunière	28,5 €

FILET D'OMBLE CHEVALIER, sauce vierge citronnée, légumes de saison
selon arrivage 28,5 €

TARTARE DE DORADE à la mangue 25,5 €

AÏOLI DE CABILLAUD, légumes vapeur
selon arrivage 27,5 €

CARPACCIO DE SAUMON aux agrumes 23 €

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE aux écrevisses 25 €
bisque de crustacés

BAVETTE BLACK ANGUS à l'échalote, servie avec frites 26,5 €

ANDOUILLETTE ARTISANALE sauce moutarde à l'ancienne 24,5 €

BURGER DES QUAIS, servi avec frites 21 €
steak haché frais, lard, fromage fondu, oignons frits

TARTARE DE BOEUF au couteau, servi avec frites 22 €
préparé en cuisine

FILET DE BŒUF, sauce au poivre, pommes de terre sautées à l'ail 32 €

-LES- INCONTOURNABLES DES QUAIS

LE BŒUF « CAFÉ DE PARIS » 29,5 €

* * *

CUISSES DE GRENOUILLES 29,5 €
en persillade

* * *

RAVIOLES DE ROYANS en gratin 22,5 €
fondue de poireaux, crème de Parmesan

GARNITURES EN SUPPLÉMENT 5 €

pommes de terre sautées à l'ail | haricots verts | riz basmati | frites

SAUCES AU CHOIX 4 €

poivre | Gorgonzola | échalote | moutarde à l'ancienne

MOULES

selon arrivage, servies avec frites

À LA CRÈME 19,5 €

AU GORGONZOLA 21 €

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

- PRIX NETS EN EUROS · TAXES & SERVICE COMPRIS · LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES -

DESSERTS

VERRINE FRUITS ROUGES à la crème de mascarpone	9 €	LA FAISSELLE BRESSANE, crème ou coulis de fruits rouges	6,5 €
BABA AU RHUM	10 €	EXPRESSO GOURMAND	9 €
ENTREMET CHOCOLAT CARAMEL	9 €	THÉ ou GRAND CAFÉ GOURMAND	11 €
BRIOCHE PERDUE à la praline rose	9 €	ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE	9 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	9 €		

GLACES

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

COUPES ALCOOLISÉES

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

AFTER DINNER

- COCKTAILS -

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

WHISKY

- 4 CL -

JACK DANIEL'S	9 €
TALISKER	9 €
CARDHU 12 ans	10 €
BOURBON BULLIET	10 €
LAGAVULIN 16 ans	13 €
NIKKA Japon	13 €
HYDE	13 €

CHARTREUSE

- 4 CL -

VERTE	10 €
JAUNE	10 €
M.O.F.	12 €
9^È CENTENAIRE	12 €
LIQUEUR D'ÉLIXIR 1605	12 €
V.E.P. Verte Jaune	22 €

RHUM

- 4 CL -

HAVANA 7 ANS Cuba	10 €
SIX SAINTS Grenade	10 €
ZAKA Trinidad	15 €
EMINIENTE Cuba	15 €

DIGESTIFS

- 4 CL -

GÉNÉPI	8 €
COGNAC VSOP	8 €
COGNAC HENNESSY XO	20 €
ARMAGNAC	8 €
GET 27 GET 31	8 €
EAUX DE VIE	8 €
poire framboise prune mirabelle marc de Savoie	
AMARETTO	7,5 €
LIMONCELLO	7,5 €
CALVADOS	8 €
BAILEYS	8 €
GIN SAVOYARD 'LES LIKORISTES'	11 €

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

BRASSERIE LES-QUAIS | Place Président Edouard Herriot | 73100 Aix-les-Bains | 04 79 63 40 00

- PRIX NETS EN EUROS • TAXES & SERVICE COMPRIS • LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES -