



BRASSERIE - BAR

LES·QUAIS

AIX-LES-BAINS · GRAND PORT

POUR COMMENCER

- COCKTAILS MAISON -

CAÏPIRISSIMA 8 cl 10 €
rhum Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne

MOJITO 18 cl 11 €
rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

MOJITO PASSION 18 cl 12 €
rhum, citron vert, menthe fraîche, jus de passion, sucre de canne, eau gazeuse

MOJITO FRAISE 18 cl 12 €
rhum, citron vert, menthe fraîche, jus de fraise, sucre de canne, eau gazeuse

SEX ON THE BEACH 18 cl 13 €
vodka, jus de cranberry, jus d'ananas, crème de pêche

OLD FASHIONED 8 cl 11 €
Bourbon, Angostura, sucre de canne, écorce d'orange

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

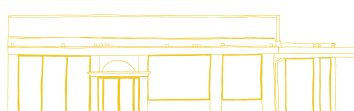
GIN TONIC DES ALPES 18 cl 12 €
gin savoyard Les Likoristes, citron jaune, Schweppes tonic

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

LES ŒUFS				
- mayonnaise maison				8,5 €
- façon meurette				9,5 €
œuf poché, sauce au vin rouge, poitrine fumée				
SAUCISSON BRIOCHÉ maison				
				14 €
POELÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON, œuf poché				
				16 €
SARDINES GRILLÉES à la crème de poivrons piquillos				
				15 €
OS À MOËLLE "GOUTTIÈRE" GRATINÉ, EN PERSILLADE (cuisson 7 minutes environ)				
				12 €
HUITRES MARENNES-OLÉRON #3				
	x6	x9	x12	
	16 €	23 €	29 €	
ASSIETTE DE BULOTS				
mayonnaise maison				
				13 €
SALADE D'ALPAGE				
salade, cromesquis de Reblochon, poitrine fumée, croutons, tomates cerise				
				19 €
SALADE CÆSAR au poulet pané				
				19 €

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

FONDUE SAVOYARDE traditionnelle au Gruyère, Comté & Beaufort AOP	23 €
FONDUE SAVOYARDE aux cèpes	27 €
Assiette de charcuterie	7 €
POTÉE SAVOYARDE chou vert, jarret de porc, diot, pormonier, lard fumé	28,5 €



• MENU KIDS 12 € •

Friture de filets de perche
ou
Jambon coquillettes
•
1 boule de glace

POISSONS

QUENELLE DE BROCHET , riz basmati sauce tomate, romarin	21 €
PAVÉ DE TRUITE à la crème légumes de saison	28 €
LES FILETS DE PERCHE - en friture - façon meunière	22,5 € 28,5 €
AÏOLI DE CABILLAUD , légumes vapeur selon arrivage	27,5 €

VIANDES

ANDOUILLETTE ARTISANALE sauce moutarde à l'ancienne	24,5 €
BAVETTE BLACK ANGUS à l'échalote, servie avec frites	26,5 €
JARRET DE PORC à l'ancienne lentilles campagnardes	26,5 €
POULET SAUTÉ au curry thaï riz basmati	24 €
TARTARE DE BOEUF au couteau, servi avec frites préparé en cuisine	22 €
BURGER DES QUAIS , servi avec frites steak haché frais, lard, fromage fondu, oignons frits	22 €
FILET DE BŒUF "FORESTIER" , pommes de terre sautées à l'ail	32 €

-LES- INCONTOURNABLES DES QUAIS

	LE BŒUF « CAFÉ DE PARIS »	29,5 €	
* * *	CUISSES DE GRENOUILLES en persillade	29,5 €	* * *
	RAVIOLES DE ROYANS en gratin fondue de poireaux, crème de Parmesan	22,5 €	

GARNITURES EN SUPPLÉMENT 5 €
pommes de terre sautées à l'ail | lentilles campagnardes | riz basmati | frites | salade verte

SAUCES AU CHOIX 4 €
forestière | curry thaï | échalote | moutarde à l'ancienne

MOULES

selon arrivage, servies avec frites

À LA CRÈME	19,5 €
AU CURRY THAÏ	21 €

DESSERTS

TARTELETTE POIRE POCHÉE	10 €	LA FAISSELLE BRESSANE, crème ou coulis de fruits rouges	6,5 €
L'ŒUF À LA NEIGE à la praline rose	9 €	EXPRESSO GOURMAND	9 €
BABA AU RHUM	10 €	THÉ ou GRAND CAFÉ GOURMAND	11 €
ENTREMET CHOCOLAT BLANC - PASSION	9 €	ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE	9 €
BRIOCHE PERDUE CARAMEL	9 €		

GLACES

COUPE LIÉGEOISE au choix CHOCOLAT glace chocolat, sauce chocolat, chantilly CAFÉ glace café, expresso, chantilly CARAMEL glace caramel, coulis caramel, chantilly	9 €	LA ROUGE glace fraise, sorbets cassis et framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	9 €
DAME BEIGE glace vanille, crème de marron, chantilly	9 €	BOUNTY glace coco, glace chocolat, sauce chocolat, coco râpée, chantilly	9 €
PÊCHE MELBA glace vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly	9 €	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 €
SAVOY COFFEE 10 cl Génépi, café, sucre de canne, crème fouettée	11 €	ALEXANDER 10 cl Cognac, liqueur de cacao, crème, muscade	11 €

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 €

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 €

CHARTREUSE - 4 CL -

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

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 -