

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 œuf poché, sauce au vin rouge, poitrine fumée			9,5 €
SAUCISSON BRIOCHÉ maison			
			14 €
FOIE GRAS MAISON, chutney du moment			
			21 €
GRAVLAX DE SAUMON, chantilly citronnée			
			14 €
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	entrée	plat	
	12 €	19 €	
SALADE GOURMANDE			
salade, foie gras, gésiers de canard, magret fumé, haricots verts	entrée	plat	
	13 €	21 €	

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 €



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

MOULES

selon arrivage, servies avec frites

À LA CRÈME	19,5 €
AU CURRY THAÏ	21 €

POISSONS

QUENELLE DE BROCHET , riz basmati sauce tomate, romarin	21 €
FILET D'OMBLE CHEVALIER , sauce vierge citronnée, légumes de saison selon arrivage	29 €
LES FILETS DE PERCHE	
- en friture	22,5 €
- façon meunière	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	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 , sauce foie gras, pommes de terre sautées à l'ail	34 €

-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 riz basmati poêlée de légumes frites salade verte		
SAUCES AU CHOIX 4 € foie gras curry thaï échalote moutarde à l'ancienne		

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 €
LE "TOUT CHOCOLAT"	11 €	ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE	9 €
BRIOCHE PERDUE CARAMEL	9 €		



www.brasserie-les-quais.fr