



BRASSERIE - BAR  
**LES·QUAIS**  
 AIX-LES-BAINS · GRAND PORT



## 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 €

**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 MARENNE-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 €

## SÉPACIALITÉS 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

## 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
- façon meunière

22,5 €

28,5 €

**AIOLI 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 hache 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**

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 €

**BRIOCHÉ PERDUE CARAMEL**

9 €



www.brasserie-les-quais.fr