

## À L'APÉRO

<b>CROUSTILLANTS DE GAMBAS</b> 6 pièces mayonnaise épicée	18 €
<b>FRITURE DE FILETS DE PERCHE</b> sauce tartare	15,5 €
<b>MOULES À LA PLANCHA</b>	14,5 €
<b>ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE "CEBO CAMPO"</b> affiné 30 mois, environ 100 g	26 €
<b>LE MEZZE</b> : notre sélection d'entrées à partager - idéal pour 3 à 4 personnes -	56 €

## ENTRÉES & SALADES

<b>LES ŒUFS</b>			
• mayonnaise maison		8,5 €	
• façon meurette œuf poché, sauce au vin rouge, poitrine fumée		9,5 €	
<b>TARTE AU BEAUFORT</b> AOP		11 €	
<b>WRAP AU POULET</b> , mayonnaise Sriracha		12 €	
<b>GRAVLAX DE SAUMON</b> , chantilly citronnée		14 €	
<b>OS À MOËLLE "GOUTTIÈRE" GRATINÉS</b> en persillade (2 pièces   cuisson 7 minutes environ)		15 €	
<b>HUITRES MARENNES-OLÉRON</b> #3	x6 16 €	x9 23 €	x12 29 €
<b>ASSIETTE DE BULOTS</b> mayonnaise maison		13 €	
<b>SALADE LYONNAISE</b> salade, poitrine fumée, croutons, œuf poché, tomates cerises		entrée 12 €	plat 17 €
<b>SALADE FRAICHEUR</b> salade, croustillants de gambas, saumon gravlax, chou rouge, tomates cerises, vinaigrette thaï		entrée 13 €	plat 19 €

## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

<b>FONDUE SAVOYARDE</b> traditionnelle au Gruyère, Comté & Beaufort AOP	23 €
<b>FONDUE SAVOYARDE</b> aux cèpes	27 €
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b>	7 €
<b>DIOTS DE SAVOIE</b> au vin blanc polenta crémeuse	22 €



• MENU KIDS 12 € •

Friture de filets de perche  
ou  
Gratin de ravioles  
•  
1 boule de glace

## POISSONS

<b>CEVICHE DE LIEU</b> sauce "leche de tigre" : citron, piment, herbes aromatiques, lait de coco servi avec frites	24 €
<b>QUENELLE DE BROCHET</b> sauce tomate, romarin riz basmati	21 €
<b>FILET D'OMBLE CHEVALIER</b> (selon arrivage) sauce vierge citronnée légumes de saison	32 €
<b>LES FILETS DE PERCHE</b> • en friture servis avec frites • façon meunière servis avec riz basmati	22,5 € 28,5 €
<b>AÏOLI DE CABILLAUD</b> (selon arrivage) légumes de saison	27,5 €

## VIANDES

<b>ANDOUILLETTE ARTISANALE</b> sauce moutarde à l'ancienne pommes de terre sautées à l'ail	24,5 €
<b>BAVETTE BLACK ANGUS</b> à l'échalote servie avec frites	26,5 €
<b>CÔTE DE COCHON</b> de nos régions, jus au Porto pommes de terre sautées à l'ail	25 €
<b>POULET SAUTÉ</b> au curry thaï riz basmati	24 €
<b>TARTARE DE BOEUF</b> au couteau, préparé en cuisine servi avec frites	22,5 €
<b>BURGER DES QUAIS</b> : steak haché frais, lard, fromage fondu, oignons frits servi avec frites	22 €
<b>SOURIS D'AGNEAU</b> confite aux épices polenta crémeuse	31 €

## -LES- INCONTOURNABLES DES QUAIS

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

### GARNITURES EN SUPPLÉMENT 5 €

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

### SAUCES AU CHOIX 4 €

jus au Porto | curry thaï | échalote | moutarde à l'ancienne

## MOULES

selon arrivage, servies avec frites

<b>À LA CRÈME</b>	19,5 €
<b>AU CURRY THAÏ</b>	21 €

## DESSERTS

<b>RIZ AU LAIT</b> façon crème brûlée	9 €	<b>LA FAISSELLE BRESSANE</b> , crème ou coulis de fruits rouges	6,5 €
<b>L'ŒUF À LA NEIGE</b> à la praline rose	9 €	<b>EXPRESSO GOURMAND</b>	9 €
<b>MËLLEUX AUX DEUX CHOCOLATS</b> crème anglaise	11 €	<b>THÉ</b> ou <b>GRAND CAFÉ GOURMAND</b>	11 €
<b>BRIOCHE PERDUE CARAMEL</b>	9 €	<b>ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE</b>	9 €

## GLACES

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

## COUPES ALCOOLISÉES

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

## AFTER DINNER

### - COCKTAILS -

<b>IRISH COFFEE</b> 10 cl Whisky Paddy, café, sucre de canne, crème fouettée	10 €	<b>CUBAN COFFEE</b> 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 -

<b>JACK DANIELS</b>	9 €
<b>TALISKER</b>	9 €
<b>CARDHU</b> 12 ans	10 €
<b>BOURBON BULLIET</b>	10 €
<b>LAGAVULIN</b> 16 ans	13 €
<b>NIKKA</b> Japon	13 €
<b>HYDE</b>	13 €

### LIQUEURS MAISON JACOULOT - 4 CL -

<b>ABRICOT</b>	9 €
<b>MANDARINE</b>	9 €
<b>PRUNELLE DE BOURGOGNE</b>	11 €
<b>MENTHE POIVRÉE</b>	9 €
<b>LEMON</b>	9 €
<b>VERVEINE VERTE</b>	9 €
<b>POIRE</b>	9 €
<b>PLANTES &amp; ÉPICES</b>	9 €
<b>SAPIN</b>	9 €

### RHUM - 4 CL -

<b>HAVANA 7 ANS</b> Cuba	10 €
<b>SIX SAINTS</b> Grenade	10 €
<b>ZAKA</b> Trinidad	15 €
<b>EMINIENTE</b> Cuba	15 €

### DIGESTIFS - 4 CL -

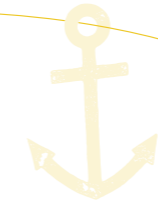
<b>GÉNÉPI</b>	8 €
<b>COGNAC VS</b>	8 €
<b>COGNAC HENNESSY XO</b>	20 €
<b>ARMAGNAC XO</b>	8 €
<b>GET 27   GET 31</b>	8 €
<b>EAUX DE VIE</b>	8 €
poire   framboise   prune   mirabelle   marc de Savoie	
<b>AMARETTO</b>	7,5 €
<b>LIMONCELLO</b>	7,5 €
<b>CALVADOS</b>	8 €
<b>BAILEYS</b>	8 €
<b>GIN SAVOYARD 'LES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

CONCEPTION GRAPHIQUE : NATHALIA DELUAT - LES-QUAIS © 2025 - IMPRESSION : NEA GRAPHIC



BRASSERIE - BAR

# LES-QUAIS

AIX-LES-BAINS • GRAND PORT

## POUR COMMENCER

### - COCKTAILS -

<b>AMARETTO SUNRISE</b> 18 cl vodka, amaretto, jus de fraise, jus d'ananas	12 €	<b>SPRITZ</b> 18 cl	9,5 €
<b>MOJITO</b> 18 cl rhum, jus de citron, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	11 €	<b>HUGO SPRITZ</b> 18 cl liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	10 €
<b>MOJITO PASSION</b> 18 cl rhum, jus de citron, menthe fraîche, jus de passion, sucre de canne, eau gazeuse	12 €	<b>NEGRONI</b> 8 cl Martini blanc, Martini rouge, Campari, gin	9 €
<b>MOJITO FRAISE</b> 18 cl rhum, jus de citron, menthe fraîche, jus de fraise, sucre de canne, eau gazeuse	12 €	<b>SUNSET</b> 18 cl Liqueur de mandarine, jus de mangue, Prosecco	12 €
<b>OLD FASHIONED</b> 8 cl Bourbon, Angostura, sucre de canne, écorce d'orange	11 €	<b>RUBIS</b> 18 cl jus de mangue, jus de fraise, sirop de cassis, tonic	8 €
<b>GIN TONIC DES ALPES</b> 18 cl gin savoyard Les Likoristes, citron jaune, Schweppes tonic	12 €	<b>PACHA</b> 18 cl jus de passion, sirop d'orgeat, limonade	8 €
		<b>VIRGIN SPRITZ</b> 18 cl	9 €

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



www.brasserie-les-quais.fr