



BRASSERIE - BAR

LES • QUAIS

AIX-LES-BAINS • GRAND PORT

POUR COMMENCER

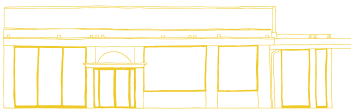
COCKTAILS

• SILK PASSION 18 cl	12 €	• SPRITZ 18 cl	9,50 €
<i>Vodka, liqueur de mandarine, jus de passion, sirop de framboise</i>			
• DRY MARTINI 16 cl	12 €	• HUGO SPRITZ 18 cl	10 €
<i>Martini blanc, Gin, olive</i>		<i>Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse</i>	
• MOJITO 18 cl	11 €	• NEGRONI 8 cl	9 €
<i>Rhum, jus de citron, menthe fraiche, sucre de canne, eau gazeuse</i>		<i>Martini blanc, Martini rouge, Campari, gin</i>	
• MOJITO PASSION 18 cl	12 €	• HAVANA FIZZ 18 cl	12 €
<i>Rhum, jus de citron, menthe fraiche, jus de passion, sucre de canne, eau gazeuse</i>		<i>Havana 7 ans, sucre de canne, menthe, Angostura, jus de citron vert, Prosecco</i>	
• MOJITO FRAISE 18 cl	12 €		
<i>Rhum, jus de citron, menthe fraiche, jus de fraise, sucre de canne, eau gazeuse</i>			

COCKTAILS SANS ALCOOL

• VELVET 18 cl	8 €	• ECLIPSE 18 cl	8 €
<i>Jus de pomme, ginger beer, sirop d'orgeat</i>		<i>Sirop de framboise, jus d'ananas, jus passion</i>	
• VIRGIN MOJITO 18 cl	9 €	• VIRGIN SPRITZ 18 cl	9 €

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



A L'APÉRO

- CROUSTILLANTS DE GAMBAS 6 pièces 18 €
Mayonnaise épicée
- FRITURE DE FILETS DE PERCHE 15,50 €
Sauce tartare
- PAN CON TOMATE, Jambon Ibérique «Cebo de Campa » (affiné 30 mois) 12 €
- TZATZIKI MAISON 8 €
- LE MEZZE 56 €
Notre sélection d'entrée à paratager - Idéal pour 3 à 4 personnes

ENTRÉES & SALADES

- PETITE SALADE D'ENDIVES AU BLEU DE SAVOIE 12 €
Endives, bleu de Savoie, noix, pommes granny smith
- OEUF BENEDICTE 9,50 €
Tartine briochée, oeuf poché, poitrine fumée, sauce Hollandaise
- POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON, oeuf poché 15 €
- OS À MOËLLE «GOUTTIÈRE» GRATINÉ 15 €
Garni de tartare de boeuf
- FOIE GRAS MI-CUIT MAISON 21 €
En tarte fine, figues rôties et noisettes torréfiées
- TEMPURA D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE 14 €
Crème d'aïl et persil
- HUITRES MARENNES OLÉRON #3
 - x6 16 €
 - x9 23 €
 - x12 29 €
- SALADE GOURMANDE
 - Entrée 15 €
 - Plat 21 €*Salade, foie gras, gésiers, haricots verts, magret fumé*

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- GRATIN DE CROZETS (pâtes savoyardes) 22,50 €
à la crème de Beaufort
- FONDUE SAVOYARDE traditionnelle 23 €
au Gruyère. Comté &. Beaufort AOP
- FONDUE SAVOYARDE aux cèpes 27 €
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE 7 €



KIDS' MENU

12 €

Friture de filets de perche
ou
Gratin de crozets à la
crème de Beaufort

•
1 boule de glace

POISSONS (selon arrivage)

- QUENELLE DE BROCHET sauce tomate, romarin 21 €
Riz basmati
- FILET D'OMBLE CHEVALIER sauce Hollandaise 32 €
Légumes de saison
- LES FILETS DE PERCHE
en friture servis avec frites 23,50 €
façon meunière servis avec riz basmati 29,50 €
- CUISSES DE GRENOUILLES en persillade 29,50 €
Servies avec frites

VIANDES

- ANDOUILLETTE ARTISANALE sauce moutarde à l'ancienne 24,50 €
Pommes de terre sautées à l'ail
- BAVETTE BLACK ANGUS marinée à l'asiatique 26,50 €
Servie avec frites
- CÔTE DE COCHON FERMIERE, sauce charcutière 25 €
Servie avec pommes de terre sautée à l'ail
- TARTARE DE BOEUF préparé en cuisine 22,50 €
Servi avec frites
-  • SUPRÊME DE VOLAILLE, Sauce diable aux olives (épicée) 26 €
Riz basmati
- BURGER DES QUAIS, steak haché frais, lard, crème de Beaufort, oignons frits, Tomate 22 €
Servi avec frites

L'INCONTOURNABLE

- LE BŒUF « CAFÉ DE PARIS» 29,50 €
Servi avec frites

MOULES

Selon arrivage, servies avec frites

- À LA CRÈME 19,50 €
- AU BLEU DE SAVOIE 21 €

GARNITURES EN SUPPLÉMENT 5 €

Pommes de terre sautées à l'ail / Riz basmati / Poêlée de légumes / Frites / Salade verte

SAUCES AU CHOIX 4 €

Bleu de Savoie / Moutarde à l'ancienne / Crème de Beaufort

DESSERTS (maison)

• MOUSSE AU CHOCOLAT	10 €	• LA FAISSELLE BRESSANE	6,50 €
• L'ŒUF À LA NEIGE	9 €	Crème ou coulis de fruits rouges	
À la praline rose		• EXPRESSO GOURMAND	9 €
• FLAN PÂTISSIER	9 €	• THÉ ou GRAND CAFÉ GOURMAND	11 €
• BRIOCHE PERDUE CARAMEL	9 €	• ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE	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, espresso, chantilly		• BOUNTY	9 €
CARAMEL : glace caramel, coulis caramel, chantilly		Glace coco, glace chocolat, sauce chocolat. coco râpée, chantilly	
• DAME BEIGE	9 €	• BANANA SPLIT	9 €
Glace vanille, crème de marron, chantilly		Glace vanille, glace fraise, glace chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly	
• DAME BLANCHE	9 €		
Glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly			
• EXOTIQUE	9 €		
Sorbets mangue, ananas, citron, coulis exotique, 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	
• PINA	12 €		
Sorbet ananas, glace coco. rhum - 4 cl			

AFTER DINNER

COCKTAILS

• IRISH COFFEE 10 cl	10 €	• CUBAN COFFEE 10 cl	11 €
Whisky Paddy, café, sucre de canne, crème fouettée		Rhum Havane 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 DANIELS	9 €
TALISKER	9 €
CARDHU 12 ans	10 €
BOURBON BULLIET	10 €
LAGAVULIN 16 ans	13 €
NIKKAJapon	13 €
HYDE	13 €

RHUM - 4 cl

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

LIQUEURS MAISON JACOULOT - 4 cl

ABRICOT	9 €
MANDARINE	9 €
PRUNELLE DE BOURGOGNE	11 €
MENTHE POIVRÉE	9 €
LEMON	9 €
VERVEINE VERTE	9 €
POIRE	9 €
PLANTES & ÉPICES	9 €
SAPIN	9 €

DIGESTIFS - 4 cl

GÉNÉPI	8 €	GET 27 - GET 31	8 €	AMARETTO	7,50 €
COGNAC VS	8 €	EAUX DE VIE	8 €	LIMONCELLO	7,50 €
COGNAC HENNESSY XO	20 €	Poire, framboise, prune, mirabelle, marc de Savoie		CALVADOS	8 €
ARMAGNAC XO	8 €			BAILEYS	8€