

Le Quai

la carte



Les salades /salads

- **Gourmande** 16€
(salade, magret séché, gésiers, foie gras maisons)
(Lettuce, dried duck's breast, home made duck liver pâté, gizzards)
- **Niçoise** 13€
(Salade, tomate, thon, œuf, anchois, pomme de terre)
(Lettuce, tomatoes, tuna, eggs, anchovies, potatoes)
- **Croustillante de chèvre** 13€
(salade, feuilles de brick, chèvre chaud, miel)
(crispy goat's cheese salad with honey, tomatoes)
- **Salade de gambas, mandarine** 14€
(lettuce, gambas (large prawns), mandarin)
- **Velouté de lotte** 12€
(Lotte soup)
- **Moules gratinées** 13€
(Mussels with parsley and garlic)

Les viandes à la plancha/ from the grill

- **Croustillant de magret au miel** 19€
(Crispy duck's breast with honey sauce)
- **Faux filet sauce au poivre** 16€
(Filet steak with pepper sauce)
- **Magret entier aux herbes** 16€
(Duck breast (whole) with herbs)
- **Côtes d'agneau aux herbes** 15€
(Lamb chops with herbs)
- **Pareillade de viandes** 25€
(côtes d'agneau, pièce de bœuf, demi magret)
(mixed grill : Lamb chops, filet steak, duck breast (half))

Poissons à la plancha *tous nos poissons sont frais

- **Poissons du jour (selon arrivage)** 16€
(Fresh fish today)
- **Daurade royale** 16€
(Sea bream)
- **Filets de merlu** 15€
(Hake fillets)
- **Filets de merlan** 16€
(whiting fillets)
- **Seiche** 14€
(cuttlefish)
- **Gambas (large prawns) flambées pastis ou whisky** 18€
- **Pareillade de poissons (moules, gambas, poissons du jour, Encornets)** 25€
(Mixture of fresh fishes with mussels, gambas, cuttlefish)
- **Cassoulet façon maison** 17€
- **Hamburger maison/frites** 12€
- **Hamburger gourmand maison (avec foie gras maison)** 15€



Le menu du terroir à 28€

- **Entrées**
Salade du terroir
ou Croustillant de chèvre
- **Plat**
Cassoulet
- **Dessert**
Crème brûlée
Ou Fondant au chocolat

Special 28€

- **Starter**
Duck breast salad
or crispy goat's cheese
- **Main course**
Cassoulet
- **Dessert**
Crème brûlée
Or Chocolate cake

Le menu végétarien 17€

- **Entrées**
Salade de crudités
Ou Croustillant de chèvre
- **Plat**
Nouilles aux petits légumes
- **Desserts au choix**

Vegetarian special 17€

- **Starter**
Vegetables salad
Or Crispy goat's cheese
- **Main course**
Noodle with vegetables
- **Desserts of your choice**

Menu enfants/ children menu 9€

Nuggets ou steak avec frites(french fries)

1 boule de glace / 1 ice cream scoop



Assiette de fromage / plate of cheese	6€
Crème brûlée	6€
Crème au citron / Lemon cream	6€
Iles flottantes	5€
Fondant au chocolat / chocolate cake	7€

Les glaces / Ice cream

Dame blanche	7€
<i>3 boules de vanille , coulis de chocolat, crème chantilly</i>	
<i>3 scoops of vanilla, chocolate sauce, whipped cream</i>	

La trèbeenne	7€
<i>2 boules de vanille, 1 boule de fraise, coulis de chocolat, crème chantilly</i>	
<i>2 scoops of vanilla , 1 scoop of strawberry, chocolate sauce, whipped cream</i>	

Chocolat liégeois	7€
<i>3 boules de chocolat, coulis de chocolat, crème chantilly</i>	
<i>3 scoops of chocolate, chocolate sauce, whipped cream</i>	

Café liégeois	7€
<i>3 boules de café , coulis de café, crème chantilly</i>	
<i>3 scoops of coffee, coffee sauce, whipped cream</i>	

Caramelo	7€
<i>2 boules de caramel, 1 boule de vanille, coulis de caramel, por corn, crème chantilly</i>	

Banana Split	7€
<i>1 boule de chocolat, 1 boule de vanille, 1 boule de fraise, 1 banane, coulis de chocolat, crème chantilly</i>	
<i>1 scoop of chocolate, 1 scoop of vanilla, 1 scoop of stawberry, banana, chocolate sauce, whipped cream</i>	

1 boule/ 1 scoop	2€
2 boules / 2 scoops	3€
3 boules/ 3 scoops	5€