

QUAI DES AMIS

FRIENDS, FOOD, COCKTAILS
& SPIRITS BAR



ENTRÉES

Cuisine de produits **locaux**, **créative** et **savoureuse**
par le Chef Romain Bosi et son équipe.

CAROTTES RÔTIES AU BBQ

Sauce carottes aux épices et quinoa soufflé

12€

POIREAUX RÔTIS AU BBQ

Nori et hollandaise

12€

SARDINES FARCIES EN TEMPURA

Lardo di Colonnata, siphon harissa et basilic

16€

ARTICHAUTS & BAGNA CAUDA

16€

PIZZA FRITTA

Pesto de pistaches, mortadelle, stracciatella et pistaches torréfiées

18€

ANCHOIS "EL CAPRICO"

Fait main à Santoña

4 PCS : 11€

CONCHIGLIONI OSSO BUCCO

Crème de parmesan, noisettes et purée de butternut

16€

CARPACCIO DE BŒUF, COQUILLAGES

Panais et sésame

17€

HÛÎTRES 3PCS

GIOL Extra
(Selon arrivage)

15€

ASPERGES

Vinaigrette, ail noir et anchois

18€

TACOS DES AMIS

Effiloché de bœuf confit, sauce mole et pickles de piment

2 PCS : 12€

4 PCS : 24€

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE

10€

LÉGUMES DE SAISON BRAISÉS

10€

MESCLUN

6€



Tous nos plats sont faits maison, préparés avec des produits frais, soigneusement sélectionnés en fonction des saisons.

PLATS

BRAISE

YAKI HOT DOG

Saucisse de cochon & gambas,
mayo aux crevettes et pain
japonais maison

16€

VOLAILLE

Farcie aux champignons, chou,
pickles & jus de volaille

24€

CABILLAUD

Topinambour rôti, crème de
topinambour, fumet aux agrumes

28€

PÊCHE DU JOUR

Dans l'esprit d'une bouillabaisse

29€

PRESSÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU

Petits pois à la française et purée
de pommes de terre

38€

FAUX-FILET DE BOEUF AUBRAC MATURÉ 30 JOURS

Purée de pommes de terre
et jus de boeuf

40€

PASTA

RAVIOLE FARCIE POULET RÔTI

Citron confit et ricotta

16€

TAGLIOLINI COQUILLAGES

Citron, piment, coriandre
et sauce marinère

28€

TAGLIOLINI TRUFFE NOIRE

39€

TAGLIOLINI CAVIAR SIBERIAN

Caviar de la Maison Antonius

50€

MATURATION

VIANDES

SELON ARRIVAGE

Prix au 100gr - poids min

Simmental, Wagyu 9+, Aubrac, Yumshaki, Shorthorn,
Normande

POISSONS

SELON LE RETOUR DE PÊCHE

Prix au 100gr - poids min

Sélection de pièces de **vian**des et de **poissons**
entiers, maturés dans nos caves et cuits sur la
braise.

Prix nets - service compris

STARTERS

Creative and tasty cuisine using local produce
by Chef Romain Bosi and his team.

BBQ ROASTED CARROTS

Spicy carrot sauce and
puffed quinoa

12€

BBQ ROASTED LEEKS

Nori and hollandaise sauce

12€

SARDINES STUFFED IN TEMPURA

Lardo di Colonnata, siphon harissa
and basil

16€

ARTICHOKES & BAGNA CAUDA

16€

ANCHOVIES "EL CAPRICO"

Handmade in Santoña

4 PCS : 11€

FRIED PIZZA

Pistachio pesto, mortadella,
stracciatella and roasted pistachio

18€

BEEF CARPACCIO SHELLS

Parsnips and sesame

17€

CONCHIGLIONI OSSO BUCCO

Parmesan cream, hazelnuts,
butternut puree

16€

ASPARAGUS

vinaigrette black garlic
and anchovies

18€

OYSTERS 3PCS

GIOL Extra
depending on availability

15€

TACOS DES AMIS

Shredded confit beef, mole sauce
and pickled chili peppers

2 PCS : 12€

4 PCS : 24€

SIDES

MASHED POTATOES

10€

ROASTED SEASONAL VEGETABLES

10€

MESCLUN SALAD

6€



All our dishes are homemade, prepared with fresh, carefully selected seasonal produce.

MAIN COURSES

EMBERS

YAKI HOT DOG

Pork sausage & prawns, prawn mayo and homemade Japanese bread

16€

STUFFED POULTRY

With mushrooms, cabbage, pickles & poultry juice

24€

COD

Roasted Jerusalem artichoke, Jerusalem artichoke cream, citrus broth

28€

FRESH CATCH OF THE DAY

Bouillabaisse style

29€

PRESSED LAMB SHOULDER

French-style peas and mashed potatoes

38€

AUBRAC BEEF SIRLOIN STEAK AGED 30 DAYS

Mashed potatoes and beef jus

40€

PASTA

RAVIOLI STUFFED

ROAST CHICKEN

Preserved lemon and ricotta

16€

TAGLIOLINI SHELLS

Lemon, chili, coriander and marinara sauce

28€

TAGLIOLINI BLACK TRUFFLE

39€

TAGLIOLINI SIBERIAN CAVIAR

Caviar from Maison Antonius

58€

MATURATION

Selection of whole cuts of **meat** and **fish**, matured in our cellars and cooked over **embers**.

MEATS

DEPENDING ON ARRIVAL

Price per 100gr - minimum weight

Simmental, Wagyu 9+, Aubrac, Yumshaki, Shorthorn, Normande

FISHES

DEPENDING ON ARRIVAL

Price per 100gr - minimum weight

Net prices – service included

DOUCEURS

Cuisine de produits **locaux**, **créative** et **savoureuse**
par le Chef Romain Bosi et son équipe.

TARTE CITRON MERINGUÉE

Kumquat et basilic
Lemon meringue pie, kumquat and basil

12€

CRÊPES SUZETTE ESCOFFIER (2 PERSONNES)

Glace mandarine arrosée au Cointreau
Mandarin ice cream drizzled with Cointreau

22€

PROFITEROLES À PARTAGER

Glace noisette, praliné noisette,
sauce chocolat Dulcey
Hazelnut ice cream, hazelnut praliné,
Dulcey chocolate sauce

20€

COUPE AUX FRAISES

Crème brûlée, confit de fraise, glace fraise,
fraise fraîche, furikake.

Crème brûlée, strawberry confit, fresh
strawberry and sorbet strawberry.

12€

AFFOGAIO

Glace vanille de Madagascar
Madagascar vanilla ice cream

9€

COUPE DE GLACE

QU'ON AIME

Deux boules au choix

Parfums : Vanille, café, noisette, yaourt,
chocolat, fleur de lait, fraise

Sorbets : Citron et mandarine

8€

Toppings : chantilly vanille **+3€**
praliné noisette **+3,50€**



Prix nets - service compris

SNACKS APÉRO

RIZ FRIT & TARTARE DE BŒUF

Jaune d'oeuf confit
9€

YAKI HOI DOG

Saucisse de cochon & gambas, mayo
aux crevettes, pain japonais maison
Pork sausage & prawns, shrimp mayo
Homemade Japanese bread
16€

SARDINES FARCIES EN TEMPURA

Lardo di Colonnata, siphon harissa,
basilic
Colonnata bacon, harissa siphon,
basil
16€

PIZZA FRITTA

Pesto de pistaches, mortadelle,
stracciatella, pistaches
Pistachio pesto, mortadella,
stracciatella, pistachios
18€

HUÎTRES 3PCS

GIOL Extra
Selon arrivage
Subject to availability
15€

HOUMOUS & PITA

Tahini et zaatar
9€

ANCHOIS "EL CAPRICHIO"

Fait main à Santoña
4 PIÈCES 11€

ARTICHAUTS & BAGNA CAUDA

12€

BOÎTE DE SARDINES À L'HUILE

Pain grillé et beurre
Toast and butter
14€

TACOS

Effiloché de bœuf confit, sauce mole
et pickles de piment
Shredded confit beef, mole sauce
and pickled chili peppers
2 PIÈCES 12€
4 PIÈCES 24€

CONCHIGLIONI OSSO BUCCO

Crème de parmesan, noisettes
et purée de butternut
Parmesan cream, hazelnuts,
and butternut squash puree
16€



CAVIAR OSCIETRA ANTONIUS

30GR : 75€

50GR : 125€

125GR : 275€

Blinis | Crème | Citron



QUAIDESAMIS.COM
@QUAIDESAMIS
+33 6 15 89 15 50