QUAI DES AMIS

MENU EN FRANÇAIS

LE MATIN 9H-11H

PETIT DÉJEUNER

FORMULE PETIT DÉJEUNER 15

Boissons chaudes
Jus de fruits frais
Viennoiseries ou tartines (beurre, confiture maison)
Oeufs au plat ou brouillés

OMELETTE 9

EXTRA 3

Fromage / champignons / jambon / épinard

EXTRA CAVIAR - 10G 25

L'APRÈS-MIDI
14H30-18H30

LES ASSIETTES À PARTAGER

POMMES DE TERRE CROUSTY HARISSA 8

ACCRAS DE MORUE *Yaourt aux herbes* 8

HUITRES *Super Spéciales Octave 3 Pièces* 9

HOUMOUS & PITA 9

PÂTÉ EN CROÛTE *Cochon et canard* 9

TACOS DES AMIS
Cochon et agrumes 4 Pièces 24 • *2 Pièces* 12

SARDINES FARCIES *Siphon harissa* 12

ARTICHAUT BAGNA CAUDA 12

PIZZA FRITTA *Courge, stratciatella, coppa* 15

PASTRAMI NEW-YORK STYLE 22
Pain maison, pickles

LE MIDI ET LE SOIR

LES ASSIETTES À PARTAGER

CAROTTES AUX ÉPICES 8
LÉGUMES DE SAISON BRAISÉS 8
POMMES DE TERRE CROUSTY HARISSA 8
ACCRAS DE MORUE *Yaourt aux herbes* 8
HUITRES *Super Spéciales Octave 3 Pièces* 9
HOUMOUS & PITA 9
PÂTÉ EN CROÛTE *Cochon et canard* 9
RAVIOLI DE COURGE 9
Lard de colonnata, parmesan
TACOS DES AMIS
Cochon et agrumes 4 Pièces 24 • *2 Pièces* 12
SARDINES FARCIES *Siphon harissa* 12
MAQUEREAU BRÛLÉ *Miso* 12
POIREAU BBQ ET MOELLE DE BŒUF 12
ARTICHAUT BAGNA CAUDA 12
GAMBAS *Bisque et chimichurri* 15
PIZZA FRITTA *Courge, stratciatella, coppa* 15
CHOU FARCI 15
CRUDO SAINT-JACQUES 18
POULPE *Brocoli, amandes et agrumes* 22
PASTRAMI NEW-YORK STYLE 22
Pain maison, pickles

CAVIAR DE LA MAISON ANTONIUS
30G 75
50G 125

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS LOCAUX ET SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS SUIVANT LES SAISONS. PRIX NETS EN EUROS : SERVICE COMPRIS

MENUS DÉCOUVERTE *dès 2 pers.*

MENU SHARING 39/Pers.
Sélection d'assiettes à partager
+ Dessert
MENU SHARING 70/Pers.
Sélection d'assiettes à partager
+ Viande maturée ou Poisson à la braise
+ Dessert

LES PLATS

COCHON BRAISÉ *Maïs et teriyaki* 29
PÊCHE DU JOUR 32
Dans un esprit bouillabaisse
PÂTES AU HOMARD 35
PITHIVIERS 39
FAUX-FILET AUBRAC MATURÉ 39

À LA BRAISE

POISSON ENTIER *selon arrivage*
VIANDE MATURÉE *selon arrivage*
Les arrivages changent régulièrement, demandez-nous :)

DESSERTS

COUPE TATIN 9
MOUSSE AU CHOCOLAT 9
CRÊPES SUZETTE *4 Pièces* 16
PROFITEROLES À PARTAGER 18
GLACES & SORBETS *2 boules au choix* 8

NOS VINS

VINS ROUGES

	75cl
DOMAINE DES BOSQUETS *Vin de France - 2024*	32.50
ELIOS *IGP Terre Siciliane - 2020*	36
DOMAINE DU BEL AIR *AOP Bourgueil - 2024*	42
MUNICA *Vin de France - 2024*	59
DOMAINE ARLAUD *AOP Bourgogne - Roncevie - 2023*	65
DOMAINE FOREY & FILS *AOP Vosne-Romanée - 2023*	95

VINS BLANCS

	75cl
DOMAINE JO LANDRON *AOP Muscadet - Louvetrie - 2024*	35
NICOLAS MARIOTTI-BINDI *AOP Patrimonio - 2025*	39
CHÂTEAU BARBEYROLLES *AOP Côtes de Provence - 2025*	44
DOMAINE FOREY & FILS *AOP Bourgogne - 2023*	58
SCRITCH *AOP Chablis - 2023*	68
MICHEL BOUZEREAU & FILS *AOP Meursault - 2024*	95

VINS ROSÉS

	75cl
DOMAINE DE TRIENNES *IGP Méditerannée - 2025*	32.50
CLOS DE L'OURS *AOP Côtes de Provence - 2025*	39
DOMAINE DU COMTE ABBATUCCI *Vin de France - Faustine - 2025*	49
CHÂTEAU PIBARNON *AOP Bandol - 2022*	59
CLOS SAINT-VINCENT *AOP Bellet - 2024*	62

BELLES BULLES

	75cl
DOMAINE JO LANDRON *Strike - Pétillant Naturel*	35
DOMAINE DU COMTE ABBATUCCI *Empire - Extra Brut*	65
DELPHINE BOULARD *Les Murgiers - Brut Nature*	90
FABRICE POUILLON *Rosé de macération - Brut Rosé*	108
AURÉLIEN SUENEN *C+C Grand Cru - Extra Brut*	160
DOM PERIGNON *Brut - 2017*	360

VINS D'EXCEPTION

Demandez la carte de nos plus rares cuvées.
Plus de 200 références.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE COMPRIS

COCKTAILS

TOKI HIGHBALL : 20CL 12
WhiskyToki,eau gazeuse, zeste de citron

FERNET / COCA : 15CL 12
Fernet-Branca, Para Jero y Augui

DAIQUIRI : 9CL 14
Rum Éminente 3ans, rum Copalli blanc, lime, sucre

MAÏ TAÏ : 10CL 14
Rum Éminente 3ans, rum Copalli blanc, cointreau, lime, orgeat

ESPRESSO NORMAND : 10CL 14
E.D.V de pomme, liqueur café, espresso, vanille

BASIL SMASH : 12CL 14
Gin Maralpa, basilic, concombre, citron, sucre

SEX ON THE PROM' : 12CL 16
Belvédère vodka, fruits rouges, citron, sucre

POMMESTAR MARTINI : 10CL 16
E.D.V de pomme, passion, lime, vanille

OLD FASHIONED : 6CL 16
Bourbon Maker's Mark, sucre, bitter Sirène Mediterraneo

PALOMA OU MEZCALOMA : 14CL 16
Tequila ou mezcal, lime, pamplemousse, sucre, eau gazeuse, sel pimenté

MANHATTAN : 7CL 18
Whisky Sonoma Rye, Maraschino, Sirène Canto Amaro, Sirène bitter Mediterraneo

BIÈRES

	25cl	*50cl*
MONT BLANC BLONDE *Sans gluten*	4.50	8.50
MONT BLANC IPA *Sans gluten*	6	11.50
MONT BLANC VERTE *Génépi - Sans gluten*	6	11.50
MONT BLANC BLANCHE *Sans gluten*	6	11.50
PANACHÉ	5	9.50
MONACO	5.50	10.50
DEMI PÊCHE	5	9.50

BLUECOAST LATTITUDE : 33CL 7
Bière blonde sans alcool

SOFTS

SIROP À L'EAU : 20CL 4.50
Grenadine, menthe, citron, orgeat, fraise, pêche

GINGER BEER : 20CL 5

JUS PRESSÉ : 15CL 5.50
Orange, citron, pamplemousse, pomme

COCA/COCA ZÉRO : 33CL 5.50

THÉ GLACÉ DES AMIS : 20CL 6

CITRONNADE DES AMIS : 20CL 6

LIMONADE DES AMIS : 20CL 6

SPRITZERIA

SPRITZOS : 14CL 12.50
Otto's vermouth

MATTEI SPRITZ : 14CL 12.50
Cap Mattei rouge ou blanc

MARALPA SPRITZ : 14CL 14.50
Bitter « bitter Maralpin »
Citron « zestes Maralpa »

MOCKTAILS

LE CANOPÉE : 20CL 9

VIRGIN MOJITO : 20CL 10

VIRGIN PORNSTAR MARTINI : 14CL 12

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE COMPRIS

QUAI DES AMIS

MENU IN ENGLISH

THE MORNING 9-11AM

PETIT DÉJEUNER

BREAKFAST MENU 15

Hot beverages
Fresh fruit juice
Pastries or toast (butter, homemade jam)
Fried or scrambled eggs

OMELETTE 9

EXTRA 3

Cheese / mushrooms / ham / spinach

EXTRA CAVIAR - 10G 25

THE AFTERNOON
2:30-6:30PM

SHARING PLATES

CRISPY POTATOES & HARISSA 8

FRIED SALTED COD *Herb yoghurt* 8

OYSTERS *Super Special Octave* *3 Pieces* 9

HUMMUS & PITA 9

PÂTÉ EN CROÛTE *Pork and duck* 9

HOUSE TACOS
Pork and citrus *4 Pieces* 24 • *2 Pieces* 12

STUFFED SARDINES *Harissa foam* 12

ARTICHOKE BAGNA CAUDA 12

PIZZA FRITTA *Squash, stratciatella, coppa* 15

PASTRAMI NEW-YORK STYLE 22
House-made bun, pickles

THE LUNCH AND THE DINNER

SHARING PLATES

SPICED CARROTS 8
BRAISED SEASONAL VEGETABLES 8
CRISPY POTATOES & HARISSA 8
FRIED SALTED COD *Herb yoghurt* 8
OYSTERS *Super Special Octave* *3 Pieces* 9
HUMMUS & PITA 9
PÂTÉ EN CROÛTE *Pork and duck* 9
SQUASH RAVIOLI 9
Colonnata bacon, parmesan
HOUSE TACOS
Prok and citrus *4 Pieces* 24 • *2 Pieces* 12
STUFFED SARDINES *Harissa foam* 12
SEARED MACKEREL *Miso* 12
BBQ LEAK AND BEEF MARROW 12
ARTICHOKE BAGNA CAUDA 12
KING PRAWNS *Bisque and chimichurri* 15
PIZZA FRITTA *Squash, stratciatella, coppa* 15
STUFFED CABBAGE 15
SCALLOP CRUDO 18
OCTOPUS *Brocoli, almond and citrus* 22
PASTRAMI NEW-YORK STYLE 22
House-made bun, pickles

CAVIAR FROM ANTONIUS HOUSE
30G 75
50G 125

ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE, PREPARED WITH FRESH LOCAL PRODUCE, CAREFULLY SELECTED ACCORDING TO THE SEASONS.
PRICES IN EUROS : SERVICE INCLUDED

TASTING MENUS

for 2 guests

MENU SHARING 39/Guest
Selection of sharing plates
+ Dessert

MENU SHARING 70/Guest
Selection of sharing plates
+ Aged meat or fire-grilled fish
+ Dessert

MAIN COURSES

BRAISED PORK *Corn and teriyaki*
CATCH OF THE DAY
Bouillabaisse inspired
LOBSTER PASTA
PITHIVIERS
AGED AUBRAC STRIPLOIN

FROM THE GRILL

WHOLE FISH *Market availability*
DRY-AGED MEAT *Market availability*
Our daily catch and meat selection change regularly, just ask us ! :)

DESSERTS

TATIN CUP 9
CHOCOLATE MOUSSE 9
CRÊPES SUZETTE *4 Pieces* 16
PROFITEROLES TO SHARE 18
ICE CREAM & SORBETS *2 Scoops* 8

OUR WINES

RED WINES

	75cl
DOMAINE DES BOSQUETS *Vin de France - 2024*	32.50
ELIOS *IGP Terre Siciliane - 2020*	36
DOMAINE DU BEL AIR *AOP Bourgueil - 2024*	42
MUNICA *Vin de France - 2024*	59
DOMAINE ARLAUD *AOP Bourgogne - Roncevie - 2023*	65
DOMAINE FOREY & FILS *AOP Vosne-Romanée - 2023*	95

WHITE WINES

	75cl
DOMAINE JO LANDRON *AOP Muscadet - Louvetrie - 2024*	35
NICOLAS MARIOTTI-BINDI *AOP Patrimonio - 2025*	39
CHÂTEAU BARBEYROLLES *AOP Côtes de Provence - 2025*	44
DOMAINE FOREY & FILS *AOP Bourgogne - 2023*	58
SCRITCH *AOP Chablis - 2023*	68
MICHEL BOUZEREAU & FILS *AOP Meursault - 2024*	95

ROSÉ WINES

	75cl
DOMAINE DE TRIENNES *IGP Méditerannée - 2025*	32.50
CLOS DE L'OURS *AOP Côtes de Provence - 2025*	39
DOMAINE DU COMTE ABBATUCCI *Vin de France - Faustine - 2025*	49
CHÂTEAU PIBARNON *AOP Bandol - 2022*	59
CLOS SAINT-VINCENT *AOP Bellet - 2024*	62

BUBBLES

	75cl
DOMAINE JO LANDRON *Strike - Pétillant Naturel*	35
DOMAINE DU COMTE ABBATUCCI *Empire - Extra Brut*	65
DELPHINE BOULARD *Les Murgiers - Brut Nature*	90
FABRICE POUILLON *Rosé de macération - Brut Rosé*	108
AURÉLIEN SUENEN *C+C Grand Cru - Extra Brut*	160
DOM PERIGNON *Brut - 2017*	360

EXCEPTIONAL WINES

Ask us for selection of rare vintages.
Over 200 wines to discover.

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS TO YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

PRICES IN EUROS : SERVICE INCLUDED

COCKTAILS

TOKI HIGHBALL : 20CL 12
Toki whisky, sparkling water, lemon zest

FERNET / COCA : 15CL 12
Fernet-Branca, Para Jero y Augui

DAIQUIRI : 9CL 14
Éminente 3-years-old rum, Copalli white rum, lime, sugar

MAÏ TAÏ : 10CL 14
Éminente 3-years-old rum, Copalli white rum, Cointreau, lime, orgeat

ESPRESSO NORMAND : 10CL 14
Apple eau-de-vie, coffee liquor, espresso, vanilla

BASIL SMASH : 12CL 14
Maralpa gin, basil, cucumber, lemon, sugar

SEX ON THE PROM' : 12CL 16
Belvedere vodka, red berries, lemon, sugar

POMMESTAR MARTINI : 10CL 16
Apple eau-de-vie, passion fruit, lime, vanilla

OLD FASHIONED : 6CL 16
Maker's Mark Bourbon, sugar, Sirène Mediterraneo bitters

PALOMA OU MEZCALOMA : 14CL 16
Tequila or mezcal, lime, grapefruit, sugar, sparkling water, chili-spiced salt

MANHATTAN : 7CL 18
Sonoma Rye Whiskey, Maraschino, Sirène Canto Amaro, Sirène bitter Mediterraneo

BEERS

	25cl	*50cl*
MONT BLANC BLOND *Gluten free*	4.50	8.50
MONT BLANC IPA *Gluten free*	6	11.50
MONT BLANC GREEN *Génépi - Gluten free*	6	11.50
MONT BLANC BLANCHE *Gluten free*	6	11.50
PANACHÉ	5	9.50
MONACO	5.50	10.50
DEMI PÊCHE	5	9.50
BLUECOAST LATTITUDE : 33CL *Alcool free beer*		7

SOFTS

SIRUP AND WATER : 20CL 4.50
Grenadine, mint, lemon, orgeat, strawberry, peach

GINGER BEER : 20CL 5

HOMEMADE JUICE : 15CL 5.50
Orange, lemon, grapefruit, apple

COCA/COCA ZÉRO : 33CL 5.50

HOUSE ICED TEA : 20CL 6

HOUSE LEMONADE : 20CL 6

HOUSE SPARKLING LEMONADE : 20CL 6

SPRITZERIA

SPRITZOS : 14CL 12.50
Otto's vermouth

MATTEI SPRITZ : 14CL 12.50
Cap Mattei red or white

MARALPA SPRITZ : 14CL 14.50
Bitter « bitter Maralpin »
Lemon « zestes Maralpa »

MOCKTAILS

LE CANOPÉE : 20CL 9

VIRGIN MOJITO : 20CL 10

VIRGIN PORNSTAR MARTINI : 14CL 12

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS TO YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

PRICES IN EUROS : SERVICE INCLUDED