

SUGGESTIONS DU DÉJEUNER

PLAT DU JOUR 25
Dish of the day

PIÈCE DE BOEUF, POMMES ALLUMETTES, BÉARNAISE <i>Beef steak. French fries. béarnaise sauce</i>	28	TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU LÉGÈREMENT ÉPICÉ, POMMES ALLUMETTES <i>Slightly spicy beef tartare. French fries</i>	26
SALADE CÉSAR <i>Caesar salad</i>	26	CHEESEBURGER DU QUAI <i>"Le Quai" style cheeseburger</i>	28

ENTRÉES

TARTE FINE TOMATES, VIEUX PARMESAN, PESTO BASILIC <i>Tomato thin tart. aged parmesan. basil pesto</i>	32	DIM SUM CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE, SAUCE AIL SOJA <i>Wild shrimp and chicken dim sum. garlic soy sauce</i>	38
STRACCIATELLA TOMATES CERISES, FRAISES, SAFRAN, VINAIGRETTE MIEL <i>Stracciatella. cherry tomatoes. strawberries. saffron. honey vinaigrette</i>	34	TEMPURA ROCK SHRIMP, SPICY MAYO <i>Rock shrimp tempura. spicy mayo</i>	36
RAVIOLES CROUSTILLANTES GAMBAS, SHIITAKE, GINGEMBRE, SAUCE KIMCHI <i>Prawns. shiitake and ginger crispy dumplings. kimchi sauce</i>	36	TACOS TARTARE DE BŒUF, PARMESAN, SAUCE MIEL ET AJÍ PANCA <i>Beef tartare tacos. parmesan. Ají Panca and honey sauce</i>	38
KATSU SANDO COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE JAPONAISE <i>Pork confit katsu sando sandwich. japanese barbecue sauce</i>	36		

CAVIAR

GOLDEN IMPERIAL – CASPARIAN 50G · 190 / 125G · 460	CAVIAR BELUGA ROYAL – CASPARIAN 50G · 580 / 125G · 1 400
---	---

PLATS

SAUMON POUSSES D'ÉPINARDS, RIZ VENERE, IKURA, BEURRE CITRONNÉ <i>Salmon. spinach sprouts. black Venere rice. ikura. lemon butter sauce</i>	44
CABILLAUD CUIT AU PLAT, BOUILLON DE CHAMPIGNONS, SHIMEJI, SHIITAKE <i>Pan-seared cod. mushroom broth. shimeji. shiitake</i>	46
CREVETTES NOUILLES SAUTÉES, MISO, PIMENT <i>Sautéed noodles with shrimps. miso. chili pepper</i>	48
VOLAILLE CROUSTILLANTE AUX CACAHUÈTES, SAUCE CAJUN <i>Crispy peanut crusted chicken. cajun sauce</i>	44
PLUMA AU BARBECUE, VINAIGRETTE À LA PRUNE « UME » ET SESAME <i>Barbecued pluma pork. "Ume" plum vinaigrette. sesame seeds</i>	48
AGNEAU ÉPAULE CONFITE, HOUMOUS, HERBES FRAÎCHES, GRENADE <i>Slow-cooked lamb shoulder. hummus. fresh herbs. pomegranate</i>	56
BŒUF CARPACCIO DE BOEUF BLACK ANGUS, CAVIAR D'AUBERGINE, GRENADE, HERBES FRAÎCHES <i>Black Angus beef carpaccio. eggplant caviar. pomegranate. fresh herbs</i>	42
BAVETTE BLACK ANGUS, MARINADE THAÏ CÉBETTE ET GINGEMBRE <i>Black Angus beef flank steak. Thai marinade with spring onion and ginger</i>	48
CÔTE GRILLÉE AU BARBECUE, CHURROS DE POMME DE TERRE, ANTICUCHO POUR 2 <i>Barbecue-grilled beef rib. potato churros. anticucho for 2</i>	95/pers

DESSERTS

ANANAS VICTORIA MARINÉ AUX ÉPICES ET HERBES FRAÎCHES <i>Victoria pineapple marinated with spices and fresh herbs</i>	16
ESPUMA CHOCOLAT GRAND CRU, GLACE CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL <i>Grand Cru chocolate espuma. chocolate ice cream. caramel sauce</i>	18
MOCHI GLACÉ <i>Iced mochi</i>	8/pièce
FRAISIER EN TRANSPARENCE, SORBET FRAISE <i>Strawberry cake jar. strawberry sorbet</i>	18
CRÈME BRÛLÉE À LA VERVEINE FRAÎCHE, CERISES, AMANDES <i>Crème brûlée with fresh verbena, cherries, almonds</i>	16

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNE 160 MOËT & CHANDON	
ROUGE 65 CÔTES-DE-PROVENCE 2023 – DOMAINE LA ROUILLÈRE	ROSÉ 45 CÔTES-DE-PROVENCE 2024 – DOMAINE LA ROUILLÈRE
BLANC 75 CÔTES-DE-PROVENCE 2023 – MIRAVAL	ROSÉ 65 CÔTES-DE-PROVENCE 2023/24 – DOMAINE LA ROUILLÈRE