

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

STRACCIATELLA TOMATES CERISES, FRAISES, SAFRAN, VINAIGRETTE MIEL <i>Stracciatella, cherry tomatoes, strawberries, saffron, honey vinaigrette</i>	34	DIM SUM CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE, SAUCE AIL SOJA <i>Wild shrimp and chicken dim sum, garlic soy sauce</i>	38
RAVIOLES CROUSTILLANTES GAMBAS, SHIITAKE, GINGEMBRE, SAUCE KIMCHI <i>Prawns, shiitake and ginger crispy dumplings, kimchi sauce</i>	36	TEMPURA ROCK SHRIMP, SPICY MAYO <i>Rock shrimp tempura, spicy mayo</i>	36
KATSU SANDO COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE JAPONAISE <i>Pork confit katsu sando sandwich, japanese barbecue 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

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
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

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
TARTE TROPÉZIENNE <i>Saint-Tropez pie</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