label fait maison

ENTRÉES

Salade de Chèvre chaud 10
Mesclun, noix, tomates cerises, miel

Antipasti 11
Courgettes, aubergines, cœur d'artichaut, tomates, olives, poivrons, mozzarella, pesto

Foie gras poêlé (Nouveau) 12
Lentilles vertes du Puy

Tartare de thon et tomates 12
Sésame, vinaigrette, soja

Assiette Ibérique 12
Jambon Serrano®, Chorizo Bellota®, Saucisson sec Bellota®

Tartare d'écrevisses (Nouveau) 12
Sauce cocktail, sésame noir

Nems de volaille 12
Carottes, courgettes, soja et persil

Crevettes croustillantes en Tempura 12
Sauce sweet chili

Burrata & aubergines grillées (Nouveau) 12
Grenades, pignons de pin

Assiette de saumon fumé maison 15
Pain de campagne

SALADES

Veganista (Nouveau) 16
Quinoa, chou chinois, fèves, avocat, courgettes, maïs

Salade Thaï 16
Poulet, avocat, carottes, cacahuètes, sésame blanc, tomates, salade

VÉGÉTARIEN

Pasta alla Norma 18
Penne, aubergines, courgettes, tomates cerises, basilic, huile d'olive, ricotta salée

Risotto aux Girolles (Nouveau) 18
Pousses d'épinards, crème fraîche

LES FROMAGES DU QUAI EST

Sélection de fromages 10

BURGERS

Le Burger Charolais 18
Viande de bœuf, salade, tomates, cornichons, comté, oignons

Le Burger Ibérique (Nouveau) 20
Viande de bœuf, salade, tomates, cornichons, Fourme d'Ambert, lard ibérique

VIANDES

Suprême de volaille au foie gras 19
Pommes grenailles

Tartare de bœuf U.E. au couteau 19
Préparé, sauce cocktail, cornichons, oignons, frites

Spiedo di pollo (Nouveau) 20
Brochette de volaille, sauce aux olives, tomates confites, polenta poêlée

Bavette à la plancha (250gr) 20
Sauce échalotes et gratin dauphinois

Emincé de bœuf (250gr) 20
Sauce « larmes du Tigre », riz pilaf

Brochette de filet de bœuf (250gr) 24
Poivrons, oignons, sauce au poivre, frites

Cœur d'entrecôte origine Argentine (250/300gr) (Nouveau) 28
Sauce au choix : Poivre, Camembert ou Béarnaise, frites

Côte de bœuf U.E. (1 kg) 75
à partager pour 2, 3 personnes
Sauces Poivre, Camembert et Béarnaise, ail confit, frites

Nous sommes livrés quotidiennement par les Boucheries Nivernaises, fournisseurs des grands hôtels et restaurants depuis 1954.

POISSONS

Tartare de Bar, huile d'olive et citron vert 20
Salade verte, avocat, mangue, sésame

Saumon à l'aneth (Nouveau) 22
Fondue de poireaux, crème, aneth, citron

Cabillaud poêlé à l'huile d'olive 22
Purée de pommes de terre, Pistou

Filet de Dorade Royale 22
Beurre blanc, riz sauvage

Brochette de Gambas 25
Piperade, riz, crème de poivrons

LES INSTANTS GOURMANDS DE NOTRE PÂTISSIER

Brioche perdue 9
Nutella®, glace vanille

Mille-feuille aux fruits de saison (Nouveau) 10

Tiramisu Speculoos® 10

Ile flottante 10
Crème anglaise, caramel et amandes

Carpaccio d'ananas 10
Glace passion-mangue, coulis poire-citron

Cheesecake vanille 10

Belle Profiterole (Nouveau) 11
Glace macadamia, chantilly, sauce chocolat

Moelleux au chocolat Valrhona® 11
Glace Vanille

LE QUAI EST gourmand 11
Thé ou café avec sélection du pâtissier

Bulles gourmandes 18
Coupe de champagne avec sélection du pâtissier

LES AFTER-DINNER

Ben Lebowski 15
Vodka vanille maison, Kalhùa, mousse de lait au pain d'épices, pain d'épices

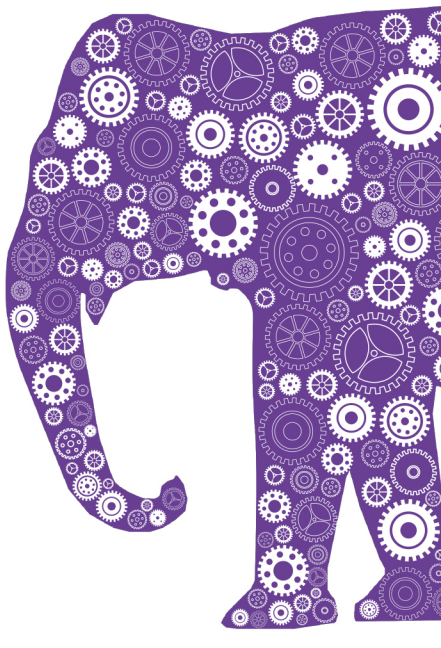
Tarte citron meringuée 15
Vodka, purée de Yuzu, citron frais, crème et biscuit

Irish Coffee 15
Whiskey, café, sirop de sucre de canne et crème

French Coffee 15
Cognac, café, sirop de sucre de canne et crème

Sweet Expresso Martini 15
Vodka, Kalhùa, expresso, sirop de sucre de canne

Aroma 15
Rhum Zacapa, Kalhùa, sirop d'orgeat et crème



Votre restaurant Quai Est n'accepte pas les règlements par chèque