

CARTE HIVER 2017

POUR COMMENCER

- Salade de chèvre chaud pané, noix, miel et jambon cru 8.90
Salade Grecque (tomate, concombre, poivron, olive noire et féta) 6.90
Tartare de thon sauce citron vert, gingembre et jeunes pousses 7.90
Salade Périgourdine (Foie gras, magret fumé, gésiers confits et croûtons) 10.90
Terrine de foie gras, pain d'épice et confiture de figue aigre douce 9.90
Velouté de courge, amandes grillées et parmesan (vég.) 6.90

ENSUITE...

- Parmentier de Toffu et lentille corail au cumin 9.90
Demi magret de canard, écrasé de PDT Vitelotte, carottes glacées, crème poivre 14.90
Steak tartare, frites maison et salade verte 13.90
Entrecôte (220 gr) sauce échalotes, frites maison et salade 14.90
Pavé de saumon en croûte de sésame noir, fondue de poireaux et beurre d'agrumes 12.90
Cassolette de noix de Jacques aux petits légumes d'hiver 14.90
Traditionnelle Tartiflette et salade verte 12.90

ET POUR FINIR...

- Cheese cake vanille Oréo coulis passion 6.90
Crème brûlée au Carambar 5.90
Brownie amande caramel et sa glace vanille 6.90
Assiette de trois fromages affinés Beillevaire et mesclun 6.90
Café Gourmand 7.00
Coupe glacée Häagen-Dazs (Une boule vanille, une boule mangue et tartare d'ananas aux citron vert et crème fouettée) 7.90

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

MENU ENFANTS (jusqu'à 10 ans) 6.90

servi avec des frites, légumes du marché

- Cheese/Bacon burger, Aiguillette de poulet pané, Pavé de saumon
- Une boule de glace Smarties et crème fouettée)



RESTAURANT
LE QUAI GOURMAND