

## LES COCKTAILS

### COCKTAILS CRÉATIONS 12€

#### BERRY GOOD

Quand le mariage subtil du gin et des délicieux fruits rouges est sublimé par la quinine tout en bulles.

#### ELDER FLOWER

L'Elder Flower, le cocktail printannier ! Belvédère infusé au thym et romarin, fleur de sureau, ginger beer. Floral et rafraîchissant.

#### VANILLA JULEP

La douceur sans vigueur, un Jack au miel, un sirop de vanille, et un bouquet garni maison mentholé.

#### MEXICAN ALE

La sérénade du Mariachi avec la tequila tout habillée de cassis et de ginger ale.

#### BOCA CHICA

Harmonieux et délicat, cet assemblage audacieux qui allie la saveur sucrée de la framboise et la fraîcheur de la pastèque vous fera vivre une expérience époustouflante !

#### BASIL CUMCUM

Tendance et branchée, cette combinaison saura vous surprendre par sa fraîcheur et son audace. Le gin associé au concombre et au basilic est somptueux.

#### GENTLEMAN

Le Tennessee prend ses quartiers à Cuba pour que la puissance virile du Jack Daniel's danse avec la sensualité du mojito, agrémenté du prestigieux Chambord. La force, l'acidité et la douceur forment le trio implacable de l'été.

#### ACIDYGINGER

Le rhum c'est l'alcool des vacances ! Le mélange du rhum ambré relevé au Ginger Beer sera votre cocktail simple et efficace de cet été.

#### CHAN CHAN

Entre Mexico et Rio, l'alliance enflammée de la tequila et de la passion, adoucie par la liqueur de falernum vous fera vivre un moment «caliente».

#### SANGRIA BLANCHE

### COCKTAILS SANS ALCOOL 9€

#### VEGGY MULE

La version détox du Quai, au citron vert et concombre frais.

#### RED SPRING

La grenadine maison pour adultes aux notes de menthe et de citron.

#### VIRGINA COLADA

La piña colada, où le rhum cède sa place au fruit de la passion.

### LES CLASSIQUES

<b>MOJITO</b> Nature	<b>10€</b>
<b>MOJITO FRUITÉ</b> Framboise / Fraise / Fruits de la passion	<b>12€</b>
<b>PIÑA COLADA</b> Rhum, ananas, crème de coco	<b>12€</b>

## LES JUGS

JUG MOJITO (Classique, Fraise, Framboise...) [1,5L] ..... 45€

RESTEZ CONNECTÉS AU QUAI !

RESTAURANTLEQUAI.FR



# BOISSONS

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,50€
Café décaféiné	1,50€
Café allongé	1,50€
Café Noisette	1,50€
Double café	3€
Capuccino	3,50€
Café frappé	5,50€
Irish Coffee (Whisky)	9€
Thé (Earl Grey, Menthe)	3,20€
Infusion (Tilleul, Verveine)	3,20€
Chocolat Chaud	3,60€

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi, Pepsi Max (33cl)	3,90€
Perrier (33cl)	3,90€
Schweppes Agrumes (25cl)	3,90€
Schweppes Tonic (25cl)	3,90€
Limonette (33cl)	3,90€
Orangina (25cl)	3,90€
Ice Tea (25cl)	3,90€
Citron/Orange pressée (33cl)	4€
Hexis (25cl)	3,90€
Diabolo (30cl)	3,90€
Vittel (50cl)	5€

## LES JUS DE FRUITS

Pampryl Orange	3,90€
Pampryl Abricot	3,90€
Pampryl Pomme	3,90€
Pampryl tomate	3,90€
Pampryl Ananas	3,90€
Pampryl Fraise	3,90€
Jus de fruit pressé	4€

## LES BIÈRES PRESSION

Saint Omer (25cl)	3€
Saint Omer (50cl)	6€
Panaché (25cl)	3€
Monaco (25cl)	3€
Tango (25cl)	3€
Picon Bière (25cl)	4€
Bière Blanche (25cl)	3€
Bière Blanche (50cl)	6€
Bière de saison IPA Goudale (25cl)	3,50€
Bière de saison IPA Goudale (50cl)	7€

## LES BIÈRES BOUTEILLE

Corona (33cl)	4,90€
Cubanisto (33cl)	4,90€
Bud (33cl)	4,90€
Kwak (33cl)	4,90€
Triple Karmeliet (33cl)	4,90€
Hoegaarden (33cl)	4,90€
Bucket de 10 bières	44€

## LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis	3€
Muscat	3,90€
Martini Blanc, Martini Rouge	3,90€
Porto	3,90€
Suze	3,90€
Kir	3,90€
Campari	3,90€
Aperol Spritz	8€
Americano	6€

## LES DIGESTIFS

Armagnac/Calvados (4cl)	7,90€
La mentheuse (4cl)	7,90€
Eau de vie (Poire, Mirabelle) (4cl)	7,90€
Limoncello (4cl)	6,90€
Bailey's (4cl)	6,90€
Get 27 (4cl)	7€
Coro Coro (4cl)	8€
Diplomatico/Manutea/Millonario (4cl)	10€
Vodka Montpellier (4cl)	10€
Naga/Vanua/Gin Montpellier (4cl)	9€
Zacapa Negra (4cl)	14€

## LES VINS

Verre de rosé (12cl)	4€
Verre de rouge (12cl)	4€
Verre de blanc (12cl)	4€
Verre de blanc moelleux (12cl)	4€

# LE QUAI

RESTAURANT | BAR | COCKTAILS

## TAPAS

Pimientos de padron à la fleur de sel	<b>6€</b>
Duo de saumon et thon en tataki	<b>8€</b>
Poulet pané aux céréales (9 pièces)	<b>11€</b>
Assiette de Jambon Ibérique	<b>13€</b>
Croquetta de jambon ibérique	<b>14€</b>
Assiette de jambon truffé italien	<b>14€</b>
Gambas croustillantes aux flocons de pain	<b>14€</b>

## À PARTAGER

Mix Tapas du chef	<b>38€</b>
Déclinaison de charcuterie Ibérique	<b>26€</b>

## SALADES

<b>OCÉANE</b>	<b>16€</b>
Avocat, chair de crabe, pamplemousse, mesclun, sauce cocktail, crevettes	
<b>CAESAR</b>	<b>16€</b>
Poulet panés aux céréales, sauce romaine, cantal, croutons, sauce Caesar, pommes fruits, œuf dur	
<b>HOMARD FRAICHEUR</b>	<b>28€</b>
Vinaigrette agrumes, tomates, avocat, sucrine, mangue, homard entier	
<b>L'AUTHENTIQUE NIÇOISE AU THON ROUGE SNACKÉ</b>	<b>18€</b>
Œuf dur, anchois fumés, olive taggiashe, fèves, cébettes, pommes de terre grenaille, tomates cerises	
<b>Salade daïkon au sésame et gambas snackées</b>	<b>19€</b>
Vinaigre balsamique	

## ENTRÉES

<b>Tomate Mozzarella</b>	<b>13€</b>
Vinaigrette aux agrumes	
<b>Carpaccio de Bar au citron vert</b>	<b>19€</b>
Guacamole légèrement épicé	
<b>Tartare de thon et foie gras poêlé</b>	<b>19€</b>
Jus de betterave	
<b>Tataki de saumon gravelax</b>	<b>15€</b>
Aux herbes et pickles de choux rouges	
<b>Mozzarella pimentée</b>	<b>15€</b>
Fèves et tomates cerises à l'huile de basilic	
<b>Tartare de boeuf</b>	<b>15€</b>
Au basilic Thaï et gingembre frais	
<b>Bouquet de crevettes</b>	<b>13€</b>
Perle de corail	

## PLATS

- Thon mi-cuit** **22€**  
Compote de tomate aigre doux, pesto de roquettes et salade d'herbes, écrasé de pommes de terre
- Filet de loup façon panzanella** **23€**  
Huile d'olive agrémentée de câpres, poivron, tomate, basilic et croûtons de pain, polenta onctueuse au parmesan
- Entrecôte de boeuf français** **24€**  
Mousseline de panais à la cardamome noire
- Burger de boeuf** **19€**  
Oignon confit, sauce tartare, sucrine, cheddar, tomate, lard grillé
- Magret de canard** **21€**  
Mousseline de patate douce, poire glacée au miel et au muscat de Lunel

## PÂTES

- Pâtes au Parmigiano Regiano** **15€**
- Gnocchis de pomme de terre** **14€**  
Sauce Parmigiano Regiano

# LE QUAI

RESTAURANT | BAR | COCKTAILS

HORAIRES  
LUNDI : FERMÉ

MARDI :  
10H00 - 15H00

MERCREDI  
JEUDI  
VENDREDI

10H00 - 15H00  
19H00 - 00H00

SAMEDI  
10H00 - 00H00

DIMANCHE  
10H00 - 19H00

Nos équipes vous accueillent également dans deux autres établissements



[lavoilebleue.fr](http://lavoilebleue.fr)  
Ouvert toute d'avril à septembre  
à La Grande-Motte  
34280

**VIA  
VINO**  
RESTAURANT

[viavino-restaurant.fr](http://viavino-restaurant.fr)  
Ouvert toute l'année  
à Saint-Christol  
34400

## DESSERTS

<b>Tarte au citron</b>	<b>8€</b>
<b>Tiramisu aux poires</b>	<b>9€</b>
<b>Fondant au chocolat Valrhona</b>	<b>9€</b>
<b>Le demi ananas</b> Et son sorbet mojito	<b>10€</b>
<b>St Marcellin et sa pastèque confite</b> Vinaigre de Banyuls	<b>10€</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>8€</b>

## GLACES

---

	<b>3 BOULES</b>
<b>La dame blanche</b> Boule de vanille, chantilly et amande	<b>9€</b>
<b>Chocolat liégeois</b> Crème glacée au chocolat et chantilly	<b>9€</b>
<b>Café liégeois</b> Crème glacée parfumée au café et chantilly	<b>9€</b>

---

	<b>2 BOULES</b>
<b>After eight</b> Chocolat, menthe et Get	<b>10€</b>
<b>Colonel</b> Sorbet citron et vodka	<b>10€</b>
<b>Limoncello</b> Sorbet citron et limoncello	<b>10€</b>

**M E N U - 2 9 €**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert**

**M E N U - 3 5 €**

**Entrée + Plat + Dessert**

**Mozzarella et tomate**

ou

**Tataki de saumon gravelax**

**Filet de loup**

ou

**Magret de canard**

**Tiramisu aux poires**

ou

**Fondant au chocolat Valrhona**

**M E N U E N F A N T - 1 0 €**

**(- 12 ans)**

**Sirop ou Soda**

**Blancs de poulet panés ou filet de poisson frais**

**Écrasé de pomme de terre ou Frites maison**

**Glace vanille, chocolat, fraise**



# CHAMPAGNES

<b>Moët &amp; Chandon (2 coupes)</b>	(20cl) <b>22€</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b>	(75cl) <b>80€</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b>	(150cl) <b>170€</b>
<b>Moët &amp; Chandon Ice</b>	(75cl) <b>90€</b>
<b>Moët &amp; Chandon Ice Rosé</b>	(75cl) <b>90€</b>
<b>Dom Pérignon</b>	(75cl) <b>200€</b>
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	(75cl) <b>130€</b>
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	(150cl) <b>260€</b>
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	(75cl) <b>80€</b>
<b>Veuve Clicquot Rich</b>	(75cl) <b>90€</b>