

NEW HOTEL
LE QUAI

ROOM SERVICE

Tel Phone 9
7/7 12:00-14:30 19h-21:30

ENTRÉES STARTERS

- Houmous herbacé : Basilic frais, pois chiches, tahini, focaccia toasté 9€
Herbal hummus: Fresh basil, chickpeas, tahini, toasted focaccia
- Burrata crémeuse : Gelée de tomates, nappage pêche, tomates cerise 12,6€
Creamy burrata: Tomato jelly, peach topping, cherry tomatoes

PLATS MAINS COURSES

- Salade de saison : Thon mi-cuit, tomates cerise, avocat grillée, oignons rouges à cru, gel kalamansi, mesclun de jeunes pousses 18,9€
Seasonal salad: Semi-cooked tuna, cherry tomatoes, grilled avocado, raw red onions, kalamansi gel, mixed baby greens
- Salade Caesar poulet : Poulet mariné aux panko, œuf parfait, copeaux de Parmigiano Reggiano, olives Taggiasche, tomates cerise, croûtons, Romaine et sauce Caesar 18,9€
Caesar chicken salad: Chicken marinated in panko, perfect egg, Parmigiano Reggiano shavings, Taggiasche olives, cherry tomatoes, croutons, Romaine salad and Caesar sauce
- Suprême de poulet français : Linguines au jus de volaille crémé aux morilles, crumble de morilles 22,5€
French chicken supreme: Linguines with creamy morel jus, morel crumble
- Croustillant d'agneau : Écrasé de pommes de terre à l'ail confit, jus de braisage 23,4€
Crispy lamb: Mashed potatoes with garlic confit, braising jus
- Tentacules de poulpe : Poêlée de légumes de saison, aioli Marseillaise 22,5€
Octopus tentacles: Pan-fried seasonal vegetables, Marseillaise aioli
- Pavé de saumon : Pressé de pommes de terre, courgettes niçoise rôtie, émulsion courgette menthe 23,4€
Salmon steak: Pressed potatoes, roasted Niçoise zucchini, zucchini mint emulsion

DESSERTS

- Dalloyau : Cœur praliné fondant dans une meringue DALLOYAU et crème praliné cerclé de rocher nougatine 9,9€
Dalloyau: Praline heart melting in DALLOYAU meringue and praline cream encircled with nougatine rocher
- Jardin de framboises : Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches 9,9€
Raspberry garden: Almond crisp, vanilla madeleine cookie, raspberry compote, Madagascar vanilla mousse and fresh raspberries