

NEW HOTEL
LE QUAI

ROOM SERVICE

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

ENTRÉES STARTERS

- Houmous au zaatar et ail rôti : Pois chiches, zaatar et ail rôti, tahini, focaccia toastée 9€
Hummus with zaatar and roasted garlic: Chickpeas, zaatar and roasted garlic, tahini, toasted focaccia
- Poulpe grillé : Condiment tomate confite et câpre, poudre de tapenade, coulis jalapenos et pickles 13,05€
Grilled octopus: Sun-dried tomato and caper condiment, tapenade powder, jalapeño coulis and pickles

PLATS MAINS COURSES

- Salade de saison : Thon rouge mariné, grenade, crémeux d'avocat, copeaux de fenouil, pois chiche grillés, jeunes pousses provençales, vinaigrette au miel 18,9€
Seasonal salad: Marinated bluefin tuna, pomegranate, creamy avocado, fennel shavings, roasted chickpeas, Provençal microgreens, honey vinaigrette
- Salade Caesar poulet : Poulet mariné pané au panko, œuf mollet, copeaux de grana padano, olives Taggiasche, tomates séchées, focaccia toastée, salade romaine et sauce Caesar 18,9€
Chicken Caesar Salad: Panko-crusted marinated chicken, soft-boiled egg, Grana Padano shavings, Taggiasche olives, sun-dried tomatoes, toasted focaccia, romaine lettuce and Caesar dressing
- Suprême de poulet français : Rigatoni au jus de volaille corsé et crème de morilles 22,5€
French chicken supreme: Rigatoni with rich poultry jus and morel cream sauce
- Souris d'agneau : Purée de pomme de terre et jus de braisage 32,4€
Lamb shanks: Mashed potatoes and braising juices
- Tentacules de poulpe : Risotto crémeux, moules et émulsions marinières au citron vert 23,4€
Octopus tentacles: Creamy risotto, mussels and lime marinara emulsion
- Filet de loup à la plancha : Gnocchis à la crème de courge, champignons des bois, éclats de noisettes et comté 25,2€
Grilled sea bass fillet: Gnocchi with pumpkin cream sauce, wild mushrooms, hazelnut pieces and Comté cheese

DESSERTS

- Dalloyau : Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau et crème praliné cerclé de rocher nougatine 9,9€
Dalloyau: Melting praline center in a Dalloyau meringue and praline cream surrounded by nougatine rock
- 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 biscuit, raspberry compote, Madagascar vanilla mousse and fresh raspberries