

Cocktails

MOSCOW MULE Vodka (4cl), citron vert, ginger beer	10.00	SAINT-GERMAIN SPRITZ Liqueur de fleur de sureau (4cl), Prosecco, eau gazeuse, citron	12.00
MOJITO Rhum (4cl), sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse,	10.00	GIN TONIC ORGANICS Gin (4cl), Red Bull Organics Tonic, citron jaune	10.00
MOJITO ROYAL Rhum (4cl), Champagne, sucre de canne, citron vert, menthe	12.00	MARTINI ROYAL Martini Bianco, menthe, framboises fraîches, champagne	12.00
CHANDON GARDEN SPRITZ Le Spritz réinterprété par Moët & Chandon	8.00	COCKTAIL QUAI WEST Suggestion du moment	10.00

Sans alcools

VIRGIN MOJITO	7.00
THÉ GLACÉ MAISON	

BIÈRES PRESSIONS

	25CL	50CL
36 BIO Blonde	4.00	7.50
LA BELLE LULU IPA BIO	4.50	8.50
AFFLIGEM	4.50	8.50
LULU LA NANTELLE Blanche	4.50	8.50
LULU LA ROUQUINE Rousse	4.50	8.50
PICON BIÈRE	5.00	8.50

BIÈRES BOUTEILLES ARTISANALES

	33CL	75CL
36 BIO	6.00	-
LA BELLE LULU IPA BIO	6.00	-
LA NANTELLE	5.50	-
AMEL	6.00	-
LULU LA ROUQUINE	5.50	18.00
LULU LA NANTELLE	6.00	-

Eaux minérales

	50CL	1L
VITTEL	4.00	6.00
PERRIER FINES BULLES	4.00	6.00
SAN PELLEGRINO	4.50	6.50

ALCOOLS

APÉRITIFS

COUPE MOËT & CHANDON	10.00
MARTINI	4.50
KIR	4.50
RICARD	4.50
LILLET BLANC - ROSE	4.50

WHISKY 4cl

J&B	8.00
JACK DANIEL'S	12.00
NIKKA FROM THE BARREL	12.00
KNOCKANDO 12 ANS	12.00
LAGAVULLIN	12.00

COGNAC 4cl

HENNESSY VS	10.00
HENNESSY XO	13.00

GIN 4cl

TANQUERAY	12.00
GIN MENAUD	12.00

RHUM 4cl

CAPTAIN MORGAN	9.00
PACTO NAVIO	10.00
ZACAPA 23 ANS	12.00

TEQUILA 4cl

CAMINO	8.00
--------	------

VODKA 4cl

VODKA RED BULL	10.00
BELVEDERE	12.00

DIGESTIFS 6cl

MENTHE PASTILLE	7.00
GET 27/31	7.00
LIMONCELLO	7.00

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.00
CAFÉ ALLONGÉ / DÉCA	2.00
DOUBLE EXPRESSO	3.50
CAFÉ CRÈME	3.50
CHOCOLAT	4.00
CHOCOLAT VIENNOIS	4.50

THÉ & INFUSIONS

THÉ MENTHE, THÉ VERT, EARL GREY, FRUITS ROUGES	3.50
--	------

SOFTS

PERRIER	4.00
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO	4.00
FUZE TEA	4.00
SIROP À L'EAU	2.50
SCHWEPES AGRUM	4.00
DIABOLO	3.50
JUS DE FRUITS PAGO	4.00
ORGANICS BIO NATURELLE	4.50
RED BULL	4.50

Quai West

LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
MOËT & CHANDON	10.00	78.00	155.00
VEUVE CLICQUOT	-	90.00	175.00
DOM PÉRIGNON	-	245.00	-

LES VINS

	12cl	75cl	150cl
BLANC			
MUSCADET PERDRIX DE L'ANNÉE AOC	4.50	26.50	-
IGP GASCOGNE CHARDONNAY "LES PARCELLES"	4.50	27.00	-
MENETOU SALON BLANC AOC 2020	6.50	38.00	-
IGP CÔTES DE GASCOGNE DOMMAINE SAINT-LUC - MÖELLEUX	5.00	28.00	-
BOURGOGNE PETIT CHABLIS	6.00	35,00	
ROUGE			
CHINON LE BOIS CHENAIE	4.50	26.50	-
CÔTE DU RHONE MONTINE	5.00	32.00	-
SAUMUR CHAMPIGNY	4.50	28.00	-
LANGUEDOC "LES COPAINS D'ABORD"	-	30.00	-
CAHORS CHATEAU PONZAC MALBEC	-	39.50	-
ROSÉ			
MIRAVAL STUDIO ROSÉ IGP MEDITERRANNÉE	4.50	27.50	50.00
WHISPERING ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS	5.00	29.00	58.00
MIRAVAL ROSÉ AOC CÔTES DE PROVENCE	-	35.00	68.00
MUSE DE MIRAVAL	-	-	235.00

A PARTAGER

Plateau Quai West

35,00€

- GRAVELAX DE DORADE, BETTERAVES RÔTIÉS, HUILE CITRONNÉE, ZESTE DE COMBAWA
- LA MOZZA-NANTAISE, PESTO HERBES FOLLES, CAVIAR DE TOMATES
- DUO D'HUITRES : PERLES VINAIGRE-ÉCHALOTE ET SAVEURS D'ASIE
- LE ROUGE ET LE NOIR DE CREVETTES PANKO POMMADÉ À LA MANGUE
- PICATTA DE BOEUF MARINÉ AUX ÉPICES DOUCE
- GUA BAO PORCHETTA PARFUMÉE, CORIANDRE ET SÉSAME, ÉCLATS DE CACAHUÈTES LÉGUMES
- CONCHIGLIONIS MOUSSE DE PETITS POIS CHORIZO GRILLÉ

La planche apéritive

16,00€

- ASSORTIMENT DE FROMAGES ET CHARCUTERIE, HOUMOUS DE MAÏS, JARDINIÈRE DE LÉGUMES

RESTAURATION

FORMULE SOIR : VOIR ARDOISE

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25,00€
29,00€

MENU P'TIT MOUSSE jusqu'à de 10 ans

Nuggets, Frites + Bâtonnet glacé + Sirop à l'eau

10,00€

Quai West