



---

QUAI  
MARINE

---

# LA CARTE AUX TRÉSORS

## VOYAGE ENTRE TERRE ...

**LE BONE DE BŒUF** maturation 21 jours (env. 380grs\*)  
frites maison façon 'pont-neuf', sauce trappeur 27€<sup>90</sup>

**COCOTTE DE RIS DE VEAU ET CREVETTES**  
petits légumes et estragon frais 25€<sup>90</sup>

**SUPRÊME DE POULET FERMIER DE VENDÉE**  
trio de carottes confites au romarin, jus de volaille 21€<sup>50</sup>

## ... ET MER

**BURGER ROLLS AU SAUMON**  
frites de patates douces, mayonnaise au curry 20€<sup>60</sup>

**POÊLÉE DE NOIX DE SAINT-JACQUES**  
risotto frégola di Sarda aux pleurotes 27€<sup>90</sup>

**FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉE**  
velours de pommes de terre au yuzu, jus de poulet rôti 22€<sup>90</sup>

**VENTRÊCHE DE THON ALBACORE GRILLÉE**  
émincé de chou grillé, sel salish, sauce chien 19€<sup>70</sup>

**PAVÉ DE CABILLAUD POÊLÉ**  
ravioles aux girolles, salsifis, crème et champignons bouton 20€<sup>90</sup>

**LINGUINE À LA VÉNITIENNE**  
gambas et coques, tomates confites 21€<sup>50</sup>

**BELLE SOLE MEUNIÈRE**  
purée de pommes de terre Ratte du Touquet 39€<sup>00</sup>

## PLAT DU JOUR

## ODYSSEE GOURMANDE

**CAMEMBERT AU LAIT CRU**  
mesclun, cerneaux de noix 7€<sup>50</sup>

**GNOCCHIS NUTELLA®**  
crème mascarpone vanille coco 8€<sup>90</sup>

**MOELLEUX AU CHOCOLAT & TOBLERONE®**  
crème anglaise à la pistache 8€<sup>80</sup>

**LE COCONUT YAOURT**  
rafraîchi d'ananas, douceur indienne 9€<sup>50</sup>

**GROS CHOU PÂTISSIER**  
glace vanille, sauce chocolat Valrhona®, fruit de saison et cristaux de sirop d'érable 8€<sup>80</sup>

**SABLÉ CRÉMEUX PASSION**  
coulis d'ananas et fleur de passion 9€<sup>20</sup>

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS**  
de notre artisan glacier - 3 parfums au choix 7€<sup>80</sup>

**CAFÉ GOURMAND**

## DESSERT DU JOUR

## LARGUEZ LES AMARRES

**TARTARE DE SAUMON**  
guacamole d'avocat et kiwi, sésame bonite, vinaigrette mangue 9€<sup>80</sup>

**MOULES FARCIES**  
en persillade 8€<sup>90</sup>

**ŒUF POCHÉ FAÇON 'BÉNÉDICTINE'**  
coppa et pousses d'épinards 8€<sup>40</sup>

**GAUFRE DE MOZZARELLA PANÉE**  
millefeuille d'aubergines, pignons de pins et raisins 9€<sup>70</sup>

**TERRINE DE CONFIT ET FOIE GRAS DE CANARD**  
au piment d'Espelette AOP, chutney de poires et gingembre, salade mesclun 11€<sup>50</sup>

**VELOUTÉ DE PETITS CRABES**  
céleri et quinoa rouge 9€<sup>20</sup>

**ENTRÉE DU JOUR**

8€<sup>60</sup>

## MENUS

Boissons non comprises

## MARCO POLO

ENTRÉE AU CHOIX À LA CARTE  
+ PLAT DU JOUR

27€<sup>90</sup>

## VASCO DE GAMA

PLAT DU JOUR  
+ DESSERT\* AU CHOIX À LA CARTE

(\*café gourmand +3€)

26€<sup>90</sup>

## CHRISTOPHE COLOMB

ENTRÉE AU CHOIX À LA CARTE  
+ PLAT DU JOUR

+ DESSERT\* AU CHOIX À LA CARTE

(\*café gourmand +3€)

32€<sup>90</sup>

Prix nets, service compris

Nous vous informons que, conformément au règlement Européen 1169/2011 (règlement INCO), nous tenons à votre disposition les informations relatives aux allergènes contenus dans nos recettes. Vous pouvez les consulter à l'accueil de notre établissement.

\* Le poids de la viande indiquée est avant cuisson et peut varier de plus ou moins 5%.

## APÉRITIFS

COCKTAIL DU JOUR - 12,5 cl	5€ <sub>90</sub>
AMÉRICANO MAISON - 10 cl	7€ <sub>80</sub>
KIR AU VIN BLANC - 10 cl	4€ <sub>90</sub>
KIR ROYAL Cassis, framboise ou mûre - 10 cl	7€ <sub>90</sub>
MUSCAT DE RIVESALTES - 6 cl	6€ <sub>20</sub>
CÔTEAUX DU LAYON AOC « Château La Roulerie » - 10 cl	5€ <sub>90</sub>
SUZE - 6 cl	5€ <sub>10</sub>
RICARD - 4 cl	4€ <sub>90</sub>
PORTO - 6 cl	5€ <sub>90</sub>
CAMPARI - 6 cl	5€ <sub>10</sub>
MARTINI Rouge, bianco, dry - 6 cl	5€ <sub>10</sub>

## WHISKIES

JOHNNIE WALKER WHISKY Blend	6€ <sub>70</sub>
GLENFFIDICH - Single malt	7€ <sub>90</sub>
JACK DANIEL'S WHISKEY	7€ <sub>90</sub>
CHIVAS 10 ANS D'ÂGE - Blend	9€ <sub>80</sub>
FOUR ROSES - Bourbon	7€ <sub>90</sub>

## BIÈRES

1664	5€ <sub>80</sub>
GRIMBERGEN Bière d'Abbaye	5€ <sub>80</sub>

## CHAMPAGNES

VRANKEN SPÉCIAL BRUT - 75 cl	45€ <sub>90</sub>
La coupe - 10 cl	7€ <sub>65</sub>
POMMERY - 75 cl	63€ <sub>00</sub>

## BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS PAMPRYL - 20 cl (à base de concentré)	3€ <sub>20</sub>
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS - 33 cl	4€ <sub>10</sub>
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO - 33 cl	3€ <sub>90</sub>
SCHWEPES - 20 cl	3€ <sub>70</sub>
PERRIER - 33 cl	3€ <sub>50</sub>
SAN PELLEGRINO - 50 cl	4€ <sub>20</sub>
SAN PELLEGRINO - 1L	5€ <sub>90</sub>
VITTEL - 50 cl	4€ <sub>20</sub>
VITTEL - 1L	5€ <sub>90</sub>

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	3€ <sub>50</sub>
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	3€ <sub>50</sub>
DOUBLE CAFÉ	5€ <sub>90</sub>
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	5€ <sub>90</sub>
CAFÉ CRÈME	3€ <sub>90</sub>
CAPPUCCINO	4€ <sub>20</sub>
THÉ / INFUSION	3€ <sub>80</sub>

## DIGESTIFS

GET 27, GET 31	7€ <sub>50</sub>
ALCOOL BLANC «CARTRON» Poire, Framboise	9€ <sub>10</sub>
ARMAGNAC « MAISON TRÉPOUT »	11€ <sub>20</sub>
CALVADOS ROGER GROULT 8 ans d'âge	9€ <sub>10</sub>
HENNESSY X.O Extra Old Cognac	22€ <sub>00</sub>

## VINS BLANCS

### CÔTES DE GASCOGNE IGP

« Côté Tariquet » Chardonnay Sauvignon .....	28€ <sub>00</sub>	4€ <sub>60</sub>
--	-------------------	------------------

### BOURGOGNE

Saint-Véran AOC .....	32€ <sub>00</sub>	18€ <sub>00</sub>	5€ <sub>30</sub>
-----------------------	-------------------	-------------------	------------------

Domaine Innocenti - Réserve Jobert

Viré-Clessé AOC .....	36€ <sub>00</sub>	5€ <sub>90</sub>
-----------------------	-------------------	------------------

Réserve Personnelle - Jean Luc et Paul Aegerter

Savigny-Les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru AOC .....	79€ <sub>00</sub>
--	-------------------

« Hauts Marconnets » - Domaine Chanson

Chablis AOC « Grand Régnard » .....	56€ <sub>00</sub>	29€ <sub>00</sub>	9€ <sub>30</sub>
-------------------------------------	-------------------	-------------------	------------------

— Succombez au Magnum Grand Régnard 116€ .150cl —

### ALSACE

Alsace AOP - Riesling .....	22€ <sub>90</sub>	12€ <sub>90</sub>	3€ <sub>90</sub>
-----------------------------	-------------------	-------------------	------------------

Cuvée du Cent Cinquantenaire - Gustave Lorentz

Alsace AOP - Gewurztraminer .....	39€ <sub>90</sub>	6€ <sub>90</sub>
-----------------------------------	-------------------	------------------

« Les Princes Abbés » - Domaines Schlumberger

## VINS ROSÉS

Sancerre AOP - Pascal Jolivet .....	38€ <sub>40</sub>	6€ <sub>30</sub>
-------------------------------------	-------------------	------------------

Minuty - Prestige - Côtes de Provence AOP .....	32€ <sub>90</sub>	21€ <sub>00</sub>	5€ <sub>50</sub>
---	-------------------	-------------------	------------------

## VINS ROUGES

### LOIRE

Sancerre AOC « Domaine Roger Champault » .....	36€ <sub>00</sub>	19€ <sub>00</sub>	6€ <sub>00</sub>
--	-------------------	-------------------	------------------

### VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC - E. Guigal .....	26€ <sub>00</sub>	4€ <sub>30</sub>
--------------------------------------	-------------------	------------------

### BORDEAUX

Saint-Emilion Grand Cru AOC .....	38€ <sub>00</sub>	22€ <sub>00</sub>
-----------------------------------	-------------------	-------------------

« Château Magnan La Gaffelière »

### BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits AOC - Albert Bichot .....	37€ <sub>00</sub>
---	-------------------

Gevrey Chambertin - Albert Bichot .....	76€ <sub>00</sub>
---	-------------------

Prix nets, service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.