

# Nos assiettes froides

## Huitres fines de claires N°3

6 huitres 13,50€ / 12 huitres 22,50€

## Gravlax de saumon

Saumon cuit au gros sel avec ses baies rouges

18,80€

## Foie gras maison

Chutney de mangue et ses toasts

18,80€

## Tartare de bœuf à l'avocat (180 g)

Avocat, coriandre, sauce soja

Salade et frites du quai

17,50€

## Salade César

Salade verte, tomate, copeau de parmesan, œuf dur, poulet pané, croutons

15,50€

## Salade Périgourdine

Salade, fumé de Canard, Foie gras aux Truffes, gésiers, croutons, œuf

18€

## Poké Bowl

végétarienne 15,50€

Poulet pané 17,50€

Riz, assortiment de crudités du moment, sauce soja, citron

## Salade de nos massifs

Salade, tomate cerise, bleu de sassenage, Saint Marcelin, reblochon, Serrano, noix et ravioles frites

18€

La liste des allergènes

est disponible sur demande

L'origine des viandes est visible sur l'écran dans la salle du restaurant

## Nos viandes



Souris d'agneau laquée au miel (450 g)  
22,50€

Andouillette 5A (250 g)  
21,90€

Entrecôte (300 g)  
19,90€

Filet de bœuf (180 g)  
29,60€

Escalope de veau à la milanaise  
Accompagnée de linguine et sauce tomate  
19.80€

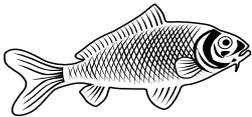
## Nos poissons

Steak de Thon (250 g)  
21.90 €

Saint Pierre (entre 250g et 300g)  
24,90€

Pavé de saumon  
22.50€

Noix de Saint Jaques  
25.90€



*Accompagnement du moment  
ou frites salade*

## Nos Burger (17,80€)

**Burger des Alpes**  
Steak aux herbes,  
reblochon, tomate et salade

**Burger au Poulet**  
poulet pané, reblochon,  
tomate et salade

**Burger Poisson**  
Poisson pané, reblochon,  
tomate et salade

## Nos Spécialités

**Ravioles du Dauphiné**  
crème et champignons forestiers  
Accompagnée de salade verte

18.50€

**Fondant de Camembert au miel**  
Saucisse de Morteau,  
pomme de terre

16.80€

[La liste des allergènes  
est disponible sur demande](#)  
[L'origine des viandes est visible sur l'écran dans la salle](#)

# Nos douceurs

Tous nos desserts  
sont faits maison avec Amour  
(sauf nos glaces et choux)



*Toutes nos douceurs sont à 7.50 €*

Mousse au chocolat

Tarte tatin

Tiramisu du chef

Parfait Chartreuse

Salade de fruits  
Frais de saison

Nougat glacé  
et son coulis de fruits rouges

Profiteroles  
choux, glace vanille, sauce chocolat, crème fouetté et amandes  
effilées.

Café Gourmand du Quai  
petites douceurs du moment et un café Fraica "Excellence"

Douceur du moment

Coupe de glace,  
demandez la carte

La liste des allergènes  
est disponible sur demande  
L'origine des viandes est visible sur l'écran dans la salle



*Thèmes Culinaires  
(Les midis)*

*Tous les Lundis  
c'est  
Notre plat régional*

---

*Tous les Mardis  
c'est  
Nos Moules frites*

---

*Tous les Jeudis  
c'est  
Notre plat du monde*

---

