



# **RESTAURANT QUAI SUD**

## **LA CARTE**



## LES APERITIFS DU QUAI

### Les Apéritifs

<b>Martini</b> (rouge ou blanc) 5 cl	<b>5€</b>
<b>Ricard, Berger</b> 2 cl	<b>3€</b>
<b>Pineau</b> (rouge ou blanc) 8 cl	<b>5€</b>
<b>Porto</b> 8 cl	<b>5€</b>
<b>Suze</b> 5 cl	<b>4€</b>
<b>Apérol spritz</b> 12 cl	<b>6€</b>

### Les Vins D'Apéro

<b>Tariquet 1<sup>ère</sup> grive</b> 12.5cl	<b>6€</b>
<b>Gris-Blanc</b> 12.5cl	<b>5€</b>
<b>Champagne</b> 12 cl	<b>10€</b>
<b>Sangria rouge</b> 12 cl	<b>4€</b>
<b>Kir</b> (cassis, pêche) 12 cl	<b>4€</b>
<b>Kir pétillant</b> (cassis, pêche) 12cl	<b>6€</b>

**Alcools Divers** (soft compris) 2 cl ... **3€** 4 cl ... **5.50€**  
**Whisky, Cognac VS, Rhum, Gin, Vodka, Tequila ou Malibu.**

### Les Bières (artisanale brasserie des Gabariers, Charente)

**Pression :** (blonde) 25 cl ... **3.50€** 50 cl ... **6.50€**

#### Bouteilles :

<b>Atlantic</b> (rubis, blanche, dorée)	33 cl ... <b>4,50€</b>
<b>Jack beer</b> <i>pale ale ambré</i>	33 cl ... <b>6,00€</b>
<b>Jack beer</b> <i>Triple</i>	33 cl ... <b>7,00€</b>
<b>XO beer</b> <i>bière au cognac XO</i>	33 cl ... <b>8,00€</b>

### Bière sans alcool

**Tourtel twist citron** 27,5 cl ... **4,00€**

### Les Sodas

**Coca, Coca Zéro, Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes Tonic, Perrier, Limonade, Ice Tea** 33cl ... **3,50€**

### Les Jus de Fruits

**Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Banane, Exotique, Pamplemousse** 25 cl ... **3,00€**

*L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
 Prix nets, service compris.*

## LES VINS DU QUAI

### Les Rouges

Bordeaux AOP	75 cl ... <b>18€</b> / verre ... <b>4€</b>
Chateau les Jouberts, Blaye côte de Bordeaux	75 cl ... <b>24€</b> / verre ... <b>5€</b>
Château Brondelle, Grave	75 cl ... <b>25€</b> / verre ... <b>5€</b>
Chateau Saint Hilaire, Médoc cru bourgeois	75 cl ... <b>32€</b>
La Janvrie, St Nicolas de Bourgueil ( servi frais )	75 cl ... <b>26€</b>
Lambrusco (Italien)	75 cl ... <b>16€</b>
Source, Pays d'oc	75 cl ... <b>19€</b> / verre ... <b>4€</b>

### Les Rosés

Cote de Provence AOP	75 cl ... <b>26€</b> / verre ... <b>6€</b>
Confidence du Carrelet d'Estuaire, Bordeaux	75 cl ... <b>24€</b> / verre ... <b>5€</b>
Moment de plaisir, Pays d'oc	75 cl ... <b>19€</b> / verre ... <b>4€</b>
Le Flair, Bordeaux rosé by TUTIAC	75 cl ... <b>18€</b> / verre ... <b>4€</b>
Cabernet d'Anjou AOP	75 cl ... <b>22€</b> / verre ... <b>5€</b>
Lambrusco (Italien)	75 cl ... <b>16€</b>
Source, Pays d'oc	75 cl ... <b>19€</b> / verre ... <b>4€</b>

### Les Blancs

Domaine de l'Aigle, Limoux Chardonnay	75 cl ... <b>45€</b>
Chateau les Jouberts, Blaye (fût de chêne)	75 cl ... <b>28€</b>
Tariquet, Première grive, Côte de Gascogne	75 cl ... <b>26€</b> / verre ... <b>6€</b>
Confidence du Carrelet d'Estuaire, Bordeaux	75 cl ... <b>24€</b>
Source, Pays d'oc	75 cl ... <b>19€</b> / verre ... <b>4€</b>

### Les Carafes

Vin Charentais Rouge, Rosé, Blanc			
Au verre ... <b>3€</b>	Les 25 cl ... <b>6€</b>	Les 50 cl ... <b>10€</b>	Le litre ... <b>15€</b>
Sangria			
Au verre ... <b>4€</b>	Les 25 cl ... <b>8€</b>	Les 50 cl ... <b>12€</b>	Le litre ... <b>18€</b>

### Les Eaux

Eau minérale naturelle	50 cl ... <b>3,50€</b>	1l ... <b>5€</b>
Vals, eau gazeuse d'Ardèche	75 cl ... <b>5,50€</b>	

— QS —

## Cocktails sans alcool

**6€**

(25 cl)

### **Boubou**

jus d'ananas, d'orange, d'abricot et sirop de grenadine

### **Love is Love**

jus de fruits exotiques, de pamplemousse, limonade et sirop de fraise

### **Blue Dream**

limonade, citron vert et sirop de curaçao

### **Pink**

jus de banane, glace pilée et sirop de fraise

— QS —



## Cocktails avec alcool

*(25 cl dont 4 cl d'alcool)*

<b>Le Sud</b>	<b>8€</b>
Rhum, Soho, Passoa, jus d'ananas et d'orange et sirop de grenadine	
<b>Punch des Îles</b>	<b>8€</b>
Rhum, jus d'orange, d'ananas et sucre de canne	
<b>Cocotier</b>	<b>8€</b>
Malibu, rhum, jus d'ananas et de fruits exotique	
<b>Margarita</b>	<b>8€</b>
Tequila, triple sec, sucre de canne, citron vert, glace pilée	
<b>Caïpirinha</b>	<b>8€</b>
Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée	
<b>Peppermint Fizz</b>	<b>8€</b>
Gin, Get 27, citron vert, limonade, glace pilée	
<b>Les « Ciroc »</b>	<b>9€</b>
Arôme au choix : Noix de coco, Fruits rouges, Pêche, Mangue, Ananas ou Pomme	
<b>Mojito</b>	<b>10€</b>
Rhum Havana, menthe fraîche, cassonade, perrier, citron vert, glace	
<b>G'vine to</b>	<b>10€</b>
<i>(Gin de luxe charentais à base de raisin &amp; de fleur de vigne)</i>	
Versions : —> Gin dry    ou    —> Gin sweet	

*L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix nets, service compris.*





## LES ENTRÉES & TAPAS DU QUAI

En entrée ou à partager à l'apéritif

Tapas Frito :	1 pers.	6€
Assortiment de beignets Accras de morue, Calamar, Crevette, Courgette et Oignon.	2 pers.	12€
	4 pers.	20€
Planche de cochonnaille :	Petite	12€
Assortiment de charcuterie Serrano grande réserve, Chorizo et Pâté Basque	Grande	20€
Croquetàs jambon ibérique (5 pièces)		10€
Tomates Mozzarella di bufala et pesto		8€
Foie gras de canard maison au pineau		12€
Pâté Basque finement relevé au piment d'Espelette		8€
Assiette de jambon Serrano grande réserve		12€





## LES SALADES DU QUAI

**Salade chèvre chaud**                      *la petite 8€*                      *la grande 14€*

Salade accompagnée de croustillant de fromage de chèvre au miel et thym, oignon rouge, tomate, piquillos et olives.

**Salade fraîcheur**                      *la petite 8€*                      *la grande 14€*

Salade accompagnée de melon, pastèque, mozzarella, Tomate, poivron, oignon et olives.

**Salade gourmande**                      *la petite 9,50€*                      *la grande 18€*

Salade accompagnée de foie gras maison au pineau, noix de joue de porc confite, magret, oignon rouge, tomate.

*Prix nets, service compris.*





## LES PLATS DU QUAI

Tous nos plats sont fait maison et proposé avec des sauces maison

Ribs travers de porc confit 4h au four Accompagné de frites maison de salade	15€
Double carpaccio de bœuf à l'italienne	16€
Bavette d'aloyau (environ 200g origine UE), sauce au choix* accompagné de frites maison	15€
Entrecôte XL (environ 350 g origine UE), sauce au choix* accompagné de frites maison	22€
Poisson du jour selon arrivage	<i>(se référer à l'ardoise)</i>

\*Sauces au choix : poivre vert, bleu ou crème de chorizo.





## LES BURGERS DU QUAI

La recette de base de nos burger :

Pain burger, Salade, Tomate.

A vous de choisir la suite...

**Le Classic** **13€**

environ 150g de bœuf, cheddar, ketchup

**Le Pepper** **15€**

environ 150g de bœuf, cheddar, sauce poivre vert

**Le Blue cheese** **15€**

environ 150g de bœuf, sauce bleu

**Le Basque** **15€**

environ 150g de bœuf, tomme catalane, crème de chorizo

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison...

*Prix nets, service compris.*



## LES PIZZAS DU QUAI

Notre pâte est faite maison, possibilité de choisir base tomate ou crème.

<b>La Classic</b>	<b>9€</b>	
base tomate, mozza, olives		
<b>La Parisienne</b>	<b>11€</b>	
base tomate, jambon blanc, champignons, mozza, olives		
<b>L'Alsacienne</b>	<b>11€</b>	
base crème, oignons, lardons, mozzarella, olives		
<b>La Calzone</b>	<b>12€</b>	
base tomate, crème fraîche, jambon blanc, champignons, oeuf, mozza, olives		
<b>La Végé</b>	<b>12€</b>	
base tomate, champignons, poivrons, courgettes, Mozza, roquette, olives		
<b>La Mozza</b>	<b>13€</b>	
base tomate, mozzarella di bufala, pesto, mozza, roquette, olives		
<b>La Charentaise</b>	<b>14€</b>	
base tomate, champignons, magret, Mottin, mozza, olives		
<b>La Basque</b>	<b>14€</b>	
base tomate, chorizo ibérique, tomme catalane, poivrons, guindillas, mozza, olives		
<b>La Cheese 5/5</b>	<b>15€</b>	
base crème, st nectaire fermier, gorgonzola, tomme catalane, emmental, mozza, olives		
<b>La Quai Sud</b>	<b>16€</b>	
base tomate, oignon, noix de porc confite, persillade, magret, brebis, mozza, olives		

<b>La PizzApero</b> .....	<b>8€</b>
persillade, emmental	
<b>La Bambino</b> .....	<b>10€</b>
base tomate, jambon blanc, mozza + kinder	

**Ingrédients en supplément :**

- champignons, poivrons, courgettes, jambon blanc, lardons, double fromage, pesto, roquette 1€ /pce.
- tomme catalane, saint nectaire fermier, mozzarella di bufala, chèvre miel, mottin, gorgonzola, cheddar, parmesan 2€/pce.
- Serrano grande réserve, chorizo ibérique, magret, noix de porc confit, steack haché 3€/pce

## DESSERTS DU QUAI

Assiette de fromages <i>et sa salade</i>	8€
Crème brûlée	7€
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	7€
Carpaccio d'ananas mariné à la vanille, caramel beurre salé	7€
Tarte Tatin servie tiède avec sa boule vanille	8€
Fondant chocolat crème anglaise	7€
Banana split banane glace chocolat, vanille, fraise, chocolat chaud et chantilly	9€
Profiteroles choux pâtissier à la glace vanille, chocolat chaud et chantilly	9€

### Coupes de glace et sorbets parfums au choix

- 1 parfum : 3€
- 2 parfums : 4€
- 3 parfums : 5€

#### Parfums glaces

vanille, fraise, chocolat, café, caramel beurre salé, rhum-raisin, menthe-chocolat, pistache.

#### Parfums sorbets

citron vert, cassis, coco, framboise, passion.

Suppléments: - Chantilly 1€  
- Chocolat chaud, Caramel beurre salé ou Coulis de fruits rouge 1.50€

### Cocktails de glace 2 boules sans alcool 6€

Dame caramel : *glace caramel beurre salé, caramel beurre salé, chantilly*

Dame blanche : *glace vanille, chocolat chaud, chantilly*

Café liégeois : *glace café, crème de café, chantilly*

Chocolat liégeois : *glace chocolat, chocolat chaud, chantilly*

Fraise melba : *glace fraise, coulis de fruits rouges, chantilly*

La Stach : *glace pistache et chocolat, chocolat chaud, chantilly*

### Cocktails de glace 2 boules avec alcool 8€

Exotic : *glace passion et coco, liqueur de coco, chantilly*

Get 7 : *glace menthe-chocolat, liqueur de menthe, chantilly*

Havana : *glace caramel beurre salé et café, liqueur de café, chantilly*

Colonel : *glace citron vert, vodka*



## Menu du jour

*(uniquement le midi sauf week-end et jours fériés)*

Entrée + Plat + Dessert

14.90€

Entrée & plat ou plat & dessert

12€

Plat

9,50€

---

## Menu du Quai

26€

*(midi et soir)*

### Entrée

Tomates mozzarella *au pesto*

ou

Pâté Basque *finement relevé au piment d'Espelette*

### Plat

Pièce du boucher *sauce au choix\* et frites maison*

ou

Ribs de porc confis *servi avec frites maison et salade*

ou

Suggestion de poisson *selon arrivage et disponibilité (supplément de 3€)*

*\*Sauce au choix : poivre vert, bleu ou crème chorizo*

### Dessert

Carpaccio d'ananas *mariné à la vanille, caramel beurre salé*

ou

Nougat glacé *coulis de fruits rouges et chantilly*

ou

Fondant au chocolat

*Prix nets, service compris.*





## Menu P'tit Bistro

**11€**

*(menu réservé aux enfants de moins de 10 ans)*

### Une boisson

*Sirop ou Jus de fruits ou Coca*

---

Nuggets de poulet

ou

Croquetàs jambon ibérique

ou

P'tit burger au cheddar

*Accompagnement frites et ketchup*

---

Kinder surprise

ou

Une boule de glace

*au choix accompagnée de smarties*



## After diner 6€

(2cl d'alcool)

Cougna Coffee : *Cognac, café, sucre de canne, chantilly*

Irish Coffee : *Whisky, café, sucre de canne, chantilly*

Mexican Coffee : *Tequila, liqueur de café, café, sucre de canne, chantilly*

Jamaican Coffee : *Rhum, café, sucre de canne, chantilly*

Bailey's Coffee : *Bailey's, café, chantilly*

## Les digestifs

(4 cl d'alcool)

Get 27 ou Get 31 glace pilée	5€
Manzana Verde glace pilée	5€
Baileys glace pilée	5,50€
Sève de joies	5,50€
Cognac VSOP	6,50€
Armagnac	6,50€
Les whisky : Jack Daniels	6,50€
Copper Dog	7€
Le whisky Charentais	7€
Les Rhum : Don papa Vieux rhum des Philipinnes	7€
Bumbu Vieux rhum des caraïbes	7€
Blackwell Vieux rhum ambré jamaïcain	12€

## Les boissons chaudes

Café	1.50€
Grand café	3€
Petit café crème	2€
Grand café crème	3,50€
Chocolat chaud	3€
Cappuccino	3,50€
Thé (fruits rouges, yellow label, earl grey, vert nature, vert menthe)	3€
Infusion (fruits rouges, verveine-menthe, verveine, nuit calme)	3€

*L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Prix nets, service compris.*

— QS —

# RESTAURANT QUAI SUD

## - HORAIRES D'OUVERTURE -

Lundi	Fermé
Mardi	19h à 22h
Mercredi	12h à 13h30 – 19h à 22h
Jeudi	12h à 13h30 – 19h à 22h
Vendredi	12h à 13h30 – 19h à 22h
Samedi	12h à 13h30 – 19h à 22h30
Dimanche	12h à 13h30 – 19h à 21h30

## - RÉSERVATION -

05 45 98 44 18

— QS —



# **RESTAURANT QUAI SUD**

**BON APPETIT**

