



Entrées

Salade César

(salade romaine, poulet pané, sauce césar, croûtons, parmesan)

Petite 9€ Grande 16€

Salade du Quai

(salade verte, saumon fumé, stracciatella de tomates, vinaigrette)

Petite 9€ Grande 18€

Tataki de Bœuf

(boeuf mi-cuit mariné aux herbes et au citron)

Petit 8€ Grand 16€

Saint œuf

(œuf mollet, crèmeuse de saint jacques, crumble salé)

7€

Burrata Ibéric

(mélange de tomates, burrata, pesto rouge, jambon ibéric)

Petite 10€ Grande 20€

Moules gratinées

Petit 9€ Grand 18€



Viandes

Magret de Canard Breton 21€
(magret rôti à l'ail et son jus de viande)

Escalope de veau forestière 20€
(escalope et sa sauce aux champignons de saison)

Faux Filet Black Angus Argentin 300g 22€
(sauce au choix : morilles, poivre, bleu de sassenage)

Cœur d'entrecôte Black Angus Argentin 26€
(sauce au choix : morilles, poivre, bleu de sassenage)

Souris d'agneau confite 25€

Burgers

Burger du Quai 18€
(confit d'oignons, pickles maison, crème de cheddar affiné)

Burger Montagnard 19€
(confit d'oignon, mayonnaise aux morilles, morbier)

Burger Poulet 18€
(escalope de poulet pané, confit d'oignon, cheddar, sauce ranch)

1 accompagnement au choix:
Frites maison ou Salade ou Légumes ou Pâtes à l'ail ou Pâtes à la crème

Tout accompagnement supplémentaire 4€

Poissons

Poulpe grillé et sa sauce façon gribich

24€

Saumon rôti et son beurre Maître d'hôtel

22€

Cabillaud façon aïoli

21€

Pâtes

Ravioles du Dauphiné , sauce aux morilles

24€

Rigatonis aux artichauts confit à l'huile et sa crème de parmesan

18€

Tagliatelles au Saumon d'Ecosse

18€

Linguines à la Carbonnara

17€

Plat Végétarien

17€

1 accompagnement au choix:

Frites maison ou Salade ou Légumes ou Pâtes à l'ail ou Pâtes à la crème

Tout accompagnement supplémentaire 4€

Desserts

Crème brûlée vanille OU chartreuse jaune 8€

Fondant chocolat aux noix 8€

Île flottante 8€

Mousse au chocolat et au café de Colombie 7€

Panna cotta, coulis aux fruits de saison 7€

Café/Thé gourmand 7€50

Café douceur 3€50

Glaces

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GLACES



MENUS

Midi et soir

***HORS BOISSONS**

MENU DU QUAI

35€

Saint œuf

(œuf mollet, crèmeuse de saint jacques, crumble salé)

OU

Tataki de Bœuf

(boeuf mi-cuit mariné aux herbes et au citron)

OU

Salade César

(salade romaine, poulet pané, sauce césar, croûtons, parmesan)

ET

Plat au choix *

(sauf Cœur d'entrecôte Black Angus / Souris d'agneau / Poulpe grillé / Raviole du Dauphiné)

ET

Panna cotta

ou

Mousse au chocolat et au café de Colombie

MENU CHARTREUSE

40€

Entrée au choix

ET

Plat au choix*

(sauf Cœur d'entrecôte Black Angus / Souris d'agneau)

ET

Dessert au choix

1 accompagnement au choix:

Frites maison ou Salade ou Légumes ou Pâtes à l'ail ou Pâtes à la crème

Tout accompagnement supplémentaire 4€



NOS FORMULES LE MIDI

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Plat du jour
13.00€

Plat du jour
&
Dessert du jour
19.00€



FORMULE SOIRÉE ÉTAPE

Vous avez réservé une soirée étape?
(uniquement le soir du lundi au jeudi)

Plat et Dessert au choix sur notre Menu
du Quai

Inclus
1 verre de vin ou soft
1 café



MENU BAMBINS

13.00€

Steak haché OU Poulet pané
Frites OU Légumes OU Pâtes
&
1 sirop et 1 boule de glace au choix



Un événement privé ou professionnel?

Nous proposons des services personnalisés
dans notre restaurant, le Quai 29 ou dans
nos espaces privés au 1er étage au sein de
l'hôtel Europole.

Nos 4 salles (de 20 à 120m²) seront idéales
pour vos réunions, séminaires, cocktails ou
repas de groupe.

Nous contacter :

commercial.europole@gmail.com /

04.76.49.51.52

