QUAI 108
Saint-Lazare · Paris

Menu du Jour 35 €

De 12h00 à 14h30

Entrée du jour/ Plat du jour/ Café

Plat du jour/ Dessert au choix/ Café

La Carte

Entrées

	€
Ravioles de champignons/ bouillon corsé/ ail noir/ herbes sauvages	18
Ceviche de daurade/ coco-passion/ pomelos/ citron combawa/ tagète/ avocat	19 | 29*
Foie gras de canard/ cacao/ condiment poire-shizo/ brioche	26
Poireaux/ carbonara/ ventrèche de cochon basque/ noisettes torréfiées	16
Œuf parfait/ crème de courge Hokkaido/ anguille fumée/ graines de courge/ châtaigne	16

Plats

	€
Gnocchi/ champignons/ oignons de Roscoff/ noisettes/ crème de Comté/ magret fumé	25
Paleron de bœuf confit à la Royale/ foie-gras/ purée de pommes de terre	35
+ Supplément **Truffe noire** (+ 15€)	
Noix de veau basse température/ panais/ trévise tardive/ pomme confite / jus de veau	33
Noix de Saint-Jacques/ chou-fleur décliné/ cima di rapa/ marinière de corail/ œufs de truite	35
Thon rouge/ carotte/ pak choï au BBQ/ réduction orange miel gingembre/ confit citron	30
Smashed burger/ bœuf/ Cheddar/ cornichon pickles/ BBQ fumée/ moutarde américaine *	26
+ Supplément **bacon** (+ 3€)	
Salade de poulet mariné/ chou chinois/ chou rouge/ mayonnaise miel-sésame/ pickles	22

Garnitures : frites de pomme de terre/ mesclun de jeunes pousses
frites de patate douce/ purée de pommes de terre — 6

* Garniture au choix

Desserts

	€
Tarte soufflée au chocolat/ praliné amande-noisette/ fleur de sel/ glace vanille-tonka	13
Lemon curd/ miel de châtaigner/ pollen/ granola/ sorbet citron-vanille	12
Tiramisu au café/ praliné amande-café/ poudre de cacao	11
Mont-blanc/ ganache chocolat blanc/ vanille/ crème de marron/ mandarine	13
Pommes confites/ verveine/ crumble/ crème Isigny aux 4 épices/ caramel	11

@quai108paris

QUAI 108
Saint-Lazare · Paris

€

Cocktails Signatures 15

Quai Fleuri
Vodka Absolut/ litchi/ framboise/ rose/ Prosecco

Mojito
Ron Havana Club/ menthe fraîche/ eau gazeuse/ citron vert

Negroni
Gin Beefeater/ Martini Rosso/ Campari

108 Express
Absolut/ liqueur framboise noire/ citron vert/ Schweppes pêche & sureau

Pornstar Martini 17
Vodka Grey Goose/ sirop vanille/ Prosecco/ fruit de la passion

Spritz 15

Lillet Spritz

Sarti Spritz
mangue, fruit de la passion, orange sanguine

Apérol Spritz

Saint Germain Spritz

Cocktail Zéro% 12

Hugo Zéro
Fleur de sureau/ citron vert/ menthe/ eau gazeuse

Roméo
Beefeater 0%/ citron/ Ginger Beer/ concombre

Vibrante
Martini Vibrante/ pamplemousse pressé/ Tonic

Passionita
Fruit de la passion/ mangue/ ananas

Cocktail classique 15

Cocktail classique Zéro% 12

Bières pression - 25 cl | 50 cl

	€	€
Heineken	6	11
Gallia Nouveau Western IPA	7	12
Gallia Weiss & Versa - blanche	7	12

Seul ou à Partager

De 16h00 à 22h00

Pizzetta à la truffe 18 €
mozzarella fumée/ roquette

Houmous de pois chiches 16 €
grenade/ coriandre/ zaatar/ focaccia au romarin

Tortilla de pommes de terre 14 €
saumon fumé/ cream cheese/ œufs de truite/ aneth

Tarama d'œufs de cabillaud 16 €
poutargue râpée/ zestes de citron vert/ blinis

Rolls crevette-avocat 16 €
Sésame wasabi/ coriandre

Vins et Bulles au Verre - 12 cl

	€
Champagne & Bulles	
Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2025	11
Champagne Pommery Brut Royal	17
Vins Blancs	
Crozes-Hermitage Petite Ruche, M. Chapoutier 2023	13
Chablis AOP, Jean-Marc Brocard 2025	12
Sancerre AOP La Chatellenie, Joseph Mellot 2024	12
Zabù, Grillo di Sicilia 2025	11
Vins Rosés	
Côtes de Provence AOP, Symphonie, Château Sainte Marguerite 2025	12
Vins Rouges	
Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, Bouchard Aîné et Fils 2024	11
Brouilly AOP, Dominique Piron 2024	10
Crozes-Hermitage, Nobles Rives 2023	12
Saint-Emilion Grand Cru, Charmes de Corbin 2019	14

Bières et Cidre en Bouteille

	€
Heineken 0.0% (33cl)	7.5
Desperado Virgin 0.0% (33cl)	7.5
Corona (35,5cl)	8.5
Pelforth Brune (33cl)	8.5
Sassy cider (33cl)	8.5

QUAI 108
Saint-Lazare · Paris

Cartes des Vins

	12 cl	50 cl	75 cl
Les Bulles	€	€	€
Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2025	11	34	45
Champagne Pommery Brut Royal	17		95
Champagne Pommery Brut Rosé			125
Champagne « R » de Ruinart			190
Les Blancs	€	€	€
Chablis AOP, Jean-Marc Brocard 2025	12	38	54
Pouilly-Fuissé AOP, Maison Trenel 2022			75
Meursault Domaine AOC, Bouchard Père et Fils 2020			122
Sancerre AOP La Chatellenie, Joseph Mellot 2024	12	38	54
Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP *BIO* 2025			35
Crozes-Hermitage Petite Ruche, M. Chapoutier 2023	13	42	58
Zabù, Grillo di Sicilia 2025	11	38	55
Les Rosés	€	€	€
Côtes de Provence AOP, Symphonie, Château Sainte Marguerite 2025	12	38	54
Whispering Angel, Caves d'Esclans, Côtes de Provence 2025			74
Les Rouges	€	€	€
Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, Bouchard Aîné et Fils 2024	11	32	46
Santenay Château de Mercey, Antonin Rodet 2022			67
Savigny-lès-Beaune AOC « les Lavières » 1er Cru, Bouchard Père et Fils 2018			120
Brouilly AOP, Dominique Piron 2024	10	31	40
Côtes du Rhône AOP, Parallèle 45 *BIO* 2024			35
Côteaux du Languedoc, Château Puech-Haut Tête de Bélier 2020			82
Saint-Emilion Grand Cru « Les Charmes de Grand Corbin » 2019	14	49	65
Crozes-Hermitage « Nobles Rives », Cave de Tain 2023	12	38	54
Chianti Classico, Castellare di Castellina 2022			74