

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

	€
Houmous d'aubergine/ poulpe au BBQ/ chimichurri/ focaccia au romarin	18
Ceviche de daurade/ lait de coco/ avocat/ mirabelles/ gel yuzu	19 29
Burrata/ figues rôties/ cecina de bœuf/ arroche rouge/ basilic frais	17
Gyoza de bœuf confit/ sucrine au BBQ/ pickles de carotte/ cresson	18
Œuf parfait/ champignons sauvages/ crème de cèpe/ sablé au Parmesan/ cerfeuil	16

Plats

	€
Gnocchi/ champignons/ oignons de Roscoff/ noisettes/ crème de Comté/ magret fumé	25
Poké saumon/ avocat/ édamame/ patate douce laquée teriyaki/ figues/ chou rouge	22
Filets de rouget/ déclinaison de carottes/ raisin/ fenouil sauvage/ bisque safranée	32
Côte de veau milanaise/ linguine au pesto rosso/ olives noires de Kalamata/ citron confit	35
Filet de Bœuf Simmental au BBQ/ millefeuille de pomme de terre/ sauce poivres à l'Armagnac	39
Smashed burger/ bœuf/ Cheddar/ cornichon pickles/ BBQ fumée/ moutarde américaine *	26
+ Supplément bacon (+ 3€)	
Salade Caesar/ œuf bio/ romaine/ anchois marinés/ poulet frit/ pain au levain/ Parmesan	22
Garnitures : frites de pomme de terre/ mesclun de jeunes pousses	6
frites de patate douce/ pommes grenailles	

* Garniture au choix

Desserts

	€
Chocolat en texture/ pignons de pin/ tuile cacao/ glace à l'agastache	13
Lemon curd/ figues rôties/ miel de châtaigner/ pollen/ granola/ sorbet citron-vanille	13
Tiramisu au café/ praliné amande-café/ poudre de cacao	11
Crème glacée vanille/ caramel au beurre salé/ brownie	9
Chou praliné comme un Paris-Brest/ noisette caramélisées/ praliné noisette	13



Cocktails Signatures

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

Vodka Grey Goose/ sirop vanille/ Prosecco/ fruit de la passion

Spritz

Lillet Spritz

Sarti Spritz

mangue, fruit de la passion, orange sanguine

Apérol Spritz

Saint Germain Spritz

Cocktail Zéro%

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

Cocktail classique Zéro%

Bières pression - 25 cl | 50 cl

Heineken

Gallia Nouveau Western IPA

Gallia Weiss & Versa - blanche

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

Pimientos de Padrón au BBQ 14 €

chèvre frais/ piquillos/
graines de sésame/ herbes fraîches

Tacos chili con carne 18 €

bœuf confit/ haricots rouges/ pickles/ oignons frits

Arancini au chorizo ibérique 14 €

crème de Manchego AOP

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, 13

M. Chapoutier 2023

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, 12

Château Sainte Marguerite 2025

Vins Rouges

Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, 11

Bouchard Aîné et Fils 2024

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

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 <i>BIO</i> 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
Pays d'Oc, Puech-Haut Argali IGP 2022			45
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 » 1 ^{er} Cru, Bouchard Père et Fils 2018			120
Brouilly AOP, Dominique Piron 2024	10	31	40
Côtes du Rhône AOP, Parallèle 45 <i>BIO</i> 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