Le Quai d'Eux

Entrées et salades repas

La Salade de Poulet pané ..... 9€ et 16,90€
Salade verte, tendres morceaux de poulets panés maison, parmesan, croûtons à l'ail, tomates.

La Salade Gourmande ..... 9€ et 16,90€
Vous apprécierez de déguster cette belle salade à la Fourme d'Yssingeaux* panée, tomates, croûtons à l'ail et jambon de pays.

L'assiette Rochelongue ..... 11€ et 18,90€
Sensation de fraîcheur grâce à son duo de saumon fumé et de crevettes fraiches. Servie avec des toasts, du beurre et du citron.

Plats

« Le Bébert » ..... 18,90€
Un délicieux Camembert parfumé au vin blanc et rôti au four. Il est accompagné de charcuterie (Jambon blanc, jambon de pays, Rosette, Terrine) de frites maison et de salade verte. Que du bonheur !

Le burger ..... 18,50€
Notre burger avec double steak à la Fourme d'Yssingeaux* et sa tranche de cheddar vous comblera de bonheur ! Il ne serait évidement rien sans ses frites maison et sa salade !

Le Magret de Canard à la plancha ..... 21,50€
Il vous est proposé entier. Choisissez entre les frites maison ou le riz pilaf pour l'accompagner avec les légumes du moment.

L'Entrecôte grillée ..... 20,90€
Un classique D'environ 250 grammes ! Frites maison ou riz pilaf pour l'accompagnement avec les légumes du moment. Agrémentez votre viande avec une sauce à la Fourme d'Yssingeaux* ou Forestière pour un supplément de 2,90€.

*Très proche de sa cousine, la fourme d'Ambert, la fourme d'Yssingeaux est un fromage au lait de vache à pâte persillée au bon goût de terroir. Elle tient son nom de la francisation du terme occitan, fourma, qui signifie fromage. Si on peut la déguster nature avec un bon morceau de pain, la fourme d'Yssingeaux est également réputée pour mettre en valeur les plats à base de viande. Un produit que nous affectionnons beaucoup.

Côté Mer

« Au Loup ! » ..... 20,50€
Loup de mer frais et entier préparé au four accompagné de riz Pilaf et des légumes du moment.

Les Seiches à la Rouille ..... 18.50€
De bons et tendres morceaux de seiches déglacés au vin blanc dans une sauce tomate crémée. Un régal !Riz Pilaf et légumes du moment.

La brochette de Gambas et de Lotte ..... 20,90€
Accompagnée de riz Pilaf et des légumes du moment.

En cas de très grosse faim ou juste pour le plaisir nous vous proposons en supplément une assiette de frites maison au prix de 4,50€

Fromage et desserts faits maison

Assiette de fromages ..... 7,50€
Tarte au citron meringuée ..... 7,20€
Mousse au chocolat ..... 6,90€
Crème brûlée ..... 6,90€
Salade de fruits frais arôme vanille ..... 6,50€

Glaces (parfums)
1 boule ..... 2,90€
2 boules ..... 5,50€
3 boules ..... 7,60€
4 boules ..... 9,60€
Supplément chantilly maison 2,00€

Menu Enfant (jusqu'a 12 ans) 9,90€
Au choix parmi steak haché, nuggets maison ou encore les « Tenders de fish » pour le poisson.
Un accompagnement au choix (frites maison, riz pilaf ou légumes du moment).
Une boule de glace au choix en dessert.

Boissons

Les softs

Jus de fruit au choix (25cl) ..... 3,60€
(Orange, ananas, fraise, pomme, poire, abricot, ACE)
Coca-Cola, Coca-Cola zéro
Pschitt Limonade (33cl) ..... 3,80€
Orangina, Schweppes agrumes
Fuzetea pêche (25cl) ..... 3,70€
Sirop au choix (25cl) ..... 2,70€
Diabolo au choix (25cl) ..... 3,80€

Les bières en bouteille

Carlsberg (25cl) ..... 4,20€
Desperados (33cl) ..... 5,90€

Les Eaux minérales

Badoit rouge (33cl) ..... 3,70€
Badoit / Evian (50cl) ..... 4,20€
Badoit / Evian (100cl) ..... 4,80€

Les apéritifs

Kir vin blanc crème au choix (10cl) ..... 4,60€
Noilly Prat (Local) (5cl) ..... 4,70€
Ricard, Pastis (2cl) ..... 3,80€
Martini blanc ou rouge (5cl) ..... 4,00€
Porto, Muscat de Frontignan (4cl) ..... 3,90€
Whisky, Vodka, Gin, Tequila, Rhum (2cl) ..... 3,50€
Whisky, Vodka, Gin, Tequila, Rhum (4cl) ..... 6,20€

Les digestifs (4cl)

Jack Daniel's ..... 7,60€
Poire Eau de vie ..... 6,90€
Verveine du Velay ..... 6,90€
Cognac, Armagnac ..... 7,20€
Bailey's, Get 27 et 31 ..... 7,20€

Champagne du moment

La coupe (10cl) ..... 10,00€

Les cocktails sans alcool

CONGA ..... 7,90€
(Jus d'ananas, jus d'orange, concentré de citron, grenadine)
ABRICOT FRAPPÉ ..... 7,90€
(Jus d'abricot, jus d'ananas, concentré de citron, sirop de cerise)

Les cocktails avec alcool

PANTHERE ROSE ..... 9,10€
(Vodka, limonade, sirop de fraise)
PLANTEUR PUNCH ..... 9,40€
(Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine)
LUCA'S GIN ..... 9,50€
(Gin, citron pressé, schweppes tonic, zestes de citron, et feuille de menthe fraiche)
CUBA LIBRE ..... 9,10€
(Rhum blanc, Coca-cola, citrons verts)
MOJITO ..... 9,10€
(Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse)
SPRITZ ..... 10,00€
(Apérol, Prosseco eau gazeuse)

Les boissons chaudes

Expresso, décaféiné ..... 2,00€
Double expresso ..... 4,00€
Thé / infusion ..... 4,10€

Vins blanc

Moulin Gassac Viognier igp (75cl) ..... 19,00€
Le nez est intense et complexe. La bouche est bien équilibrée entre fraîcheur et rondeur avec une agréable combinaison aromatique entre fruits mûrs (abricot et mangue) et de fleurs blanches.
Une finale légèrement citronnée.

Blanc de rêve igp Pays d'Oc (75cl) ..... 25,90€
Domaine de la Grande Sieste
Le nez est expressif et complexe, à la fois floral vanillé et fruit blanc. La bouche offre un joli volume avec une lame acide qui porte le vin.

Picpoul de Pinet aop (75cl) ..... 17,00€
Domaine de MORIN LANGARAN
Picpoul de Pinet est un vin sec mais avec beaucoup de corps délicieux et différent.

Vins rosés

Sable de Camargue bio cuvee prestige igp (75cl) ..... 18,90€
Domaine de MONTCALM
Nez typé et expressif, note de grillé fraise framboise. Bouche vive, rafraîchissante et souple.

Grande Sieste de Rêve igp pays d'oc (75cl) ..... 24,90€
Domaine de La Grande sieste
Nez fin et expressif sur des notes de petits fruits rouges (fraise, framboise). Bouche gourmande et rafraîchissante aux arômes de petits fruits rouges.

Cuvée Les Initiés aop lang. roussillon (75cl) ..... 20,90€
Domaine d'Hondrat
Au nez, on sent les arômes de fruits blancs et de pamplemousse. Attaque vive avec des saveurs d'agrumes.

Vins rouge

Le Chemin de Novi aop ctx du languedoc (75cl) ..... 21,90€
Domaine du MAS DU NOVI BIO
Robe grenat sombre, reflets violines. Nez chaleureux, fruits rouges et mûrs, fond épicé. Bouche souple, très fraîche.

Pic St Loup aop (75cl) ..... 22,90€
Domaine DESVABRE
La robe est d'un rouge intense, le nez est aromatique parté par des arômes de réglisse et de fruits noirs. La bouche dévoile une réelle fraîcheur ainsi qu'une note fruitée.

Vin au verre (12cl) ..... 4,00€
Pichet (25cl) ..... 6,00€
Pichet (50cl) ..... 9,00€

Coté Terre – DOMAINE VIC
Vin rouge : Rouge Merlot
Vin blanc : Blanc Chardonnay
Vin rosé : Rosé Grenache Cinsault

IGP Indication géographique protégée
AOP Appellation d'origine protégée

« On ferme les yeux des morts avec douceur, c'est aussi avec douceur qu'il faut ouvrir les yeux des vivants. » Jean Cocteau.

À partir du 2 octobre 2020, Le Quai d'Eux vous propose des dîners-spectacles tous les weekends le vendredi et le samedi sur réservation . Un concept unique en pays d'Agde !
Nos dîners-spectacles transformiste sont composés d'une succession de sketchs sur une ambiance année 80 ! Au programme, une soirée remplie d'humour et d'émotions. C'est la soirée idéale pour vous réunir entre amis, en famille ou entre collègues dans la joie et la bonne humeur.

Osez l'expérience cabaret au Quai d'Eux !

Sur réservation à partir de 44€/personne.
N'hésitez pas à vous renseigner auprès du restaurant.

Tous nos prix sont nets, service compris.

WWW.LEQUAIDEUX.COM