

# MENU

## ENTRÉE

≡ ASPERGE BLANCHE  
parmesan, huile d'olive, sauce soja,  
herbes fraîches  
10 €

≡ ŒUF BIO  
mayonnaise à l'huile de homard breton,  
caviar de saumon, sucrine  
12 €

FOIE GRAS  
en fine raviole, jus de viande corsé,  
artichaut à la romaine  
18 €

≡ SAUMON D'ÉCOSSE BIO  
carpaccio façon gravlax, marinade fusion  
16 €

## PLAT

≡ ENCORNETS GRILLÉS  
chorizo spianata, riz coco,  
sauce tomate-poivron épicée  
18 €

≡ POISSON DU JOUR  
cuit à basse température,  
asperges vertes de Provence, sauce vierge  
20 €

CHAKCHOUKA  
fondante de légumes, cœur stracciatella,  
focaccia grillée  
19 €

SOT-L'Y-LAISSE  
en vol-au-vent, légumes asiatiques  
sauce teriyaki  
25 €

## DESSERT

≡ ROCAMADOUR  
crumble, miel au vin chaud, mesclun  
9 €

≡ THÉ OU CAFÉ GOURMAND  
9 €

≡ CHEESECAKE  
aux fraises gariguettes,  
coulis de fruits parfumé à l'Amaretto  
12 €

≡ DÉLICE DE CHOCOLAT NOIR  
parfumé au tonka  
10 €



## DÉJEUNER

24€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert  
Supplément Entrée ou Dessert : 9 €

**Veillez choisir les plats avec un ≡**

# QUAI DE LA PHOTO®



Prix nets en euros, service compris.

Dans un souci de sécurité pour notre commerce travaillant en horaires de nuit, veuillez noter que nous souhaitons éviter les paiements en espèces. Nous vous encourageons à utiliser des moyens de paiement électroniques pour assurer la protection de chacun

Tous nos fruits et légumes et notre épicerie fine sont bio. Notre pain provient de la Maison Poujauran.

Quai de la Photo travaille avec des fournisseurs et des produits locaux.

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