

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 €

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 €

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 €



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.