

MENU

ENTREE

≡ ŒUF PARFAIT **BIO**
variation de légumes verts croquants
soupe froide de tomate
10 €

≡ TOMATE DE PLEIN CHAMP **BIO**
marinées à la ciboulette, échalotes,
parmesan, caviar d'olives noires des
Baronnies
12 €

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

≡ SAUMON D'ÉCOSSE **BIO**
mariné comme le hareng, daikon, racine
de lotus, vinaigrette Xérès-Ponzu
16 €

DESSERT

≡ GORGONZOLA MASCARPONE
Fromagerie Les Alpes Bernard Mure-
Ravaud : Meilleur Ouvrier de France
9 €

≡ DÉLICE DE CHOCOLAT NOIR
parfumé au tonka
10 €

≡ FRAMBOISE **BIO**
granola crunchy, bergamote,
coulis de fruits parfumé à l'hibiscus
10 €

ABRICOT RÔTI
aux épices provençales, éclats de pistaches,
crème glacée à la fleur de sureau **BIO**
11 €

PLAT

≡ POISSON DU JOUR
cuit à basse température,
crème fine Bio d'aubergines de Provence,
sauce vierge
20 €

≡ RISOTTO
aux artichauts poivrades
et poivrons del Piquillo
19 €

VITELLO LANGOUSTINE
carpaccio de rôti de veau, rillettes de
langoustines, câpres, anchois
23 €

THON ROUGE ALBACORE
comme un tataki, aux épices satay,
jeunes pousses d'épinards
purée au basilic
25 €



DÉJEUNER


24€

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

Veillez choisir les plats avec un ≡

MENU NEMO : plat + dessert 12€

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.