

# LE QUAI

S A I N T - T R O P E Z

## ENTRÉES

<b>TOMATE</b> BEIGNETS CROUSTILLANTS, TZATZIKI <i>Tomato crispy fritters. tzatziki</i>	<b>24</b>
<b>SAUMON</b> TATAKI, CONCOMBRE, JALAPEÑO, POIREAU CRISPY <i>Salmon tataki. cucumber. jalapeño. crispy leek</i>	<b>34</b>
<b>STRACCIATELLA</b> TOMATES CERISES, FRAISES, SAFRAN, VINAIGRETTE AU MIEL <i>Stracciatella. cherry tomatoes. strawberries. saffron. honey vinaigrette</i>	<b>28</b>
<b>ROCK SHRIMP</b> TEMPURA, SPICY MAYO <i>Rock shrimp tempura. spicy mayo</i>	<b>36</b>
<b>THON</b> TARTARE, MENTHE, YAOURT, PISTACHE <i>Tuna tartare. mint. yogurt. pistachio</i>	<b>36</b>
<b>BAO</b> COCHON CONFIT, CORIANDRE, GINGEMBRE ROUGE <i>Pork confit bao. coriander. red ginger</i>	<b>24</b>
<b>DIM SUM</b> CREVETTES SAUVAGES <i>Wild shrimp dim sum dumplings</i>	<b>32</b>
<b>BOEUF</b> TACOS ÉPICÉS, SAUCE MIEL PIMENT, PARMESAN <i>Spicy beef tacos. honey chilli sauce. parmesan</i>	<b>36</b>
<b>DAURADE</b> CEVICHE, YUZU, HIBISCUS, POMME VERTE <i>Sea bream ceviche. yuzu. hibiscus. green apple</i>	<b>38</b>
<b>KING CRAB</b> SALADE, AVOCAT, YUZUKOSHO, HUILE DE CURRY <i>King crab salad. avocado. yuzukosho. curry oil</i>	<b>56</b>

## CAVIAR

GOLDEN IMPERIAL – CASPARIAN

**50G 240 125G 590**

## NIGIRI & SASHIMI

### NIGIRI - 2 PIÈCES

SAUMON PONZU 12  
*Ponzu salmon*

DAURADE SHIZO UME 12  
*Shizo ume sea bream*

THON ROUGE 14  
*Bluefin tuna*

CHU TORO SOJA SÉSAME 14  
*Soy sauce and sesame seeds, chu toro*

SÉLECTION DE NIGIRI 8 PIÈCES 50  
*Selection of 8 pieces nigiri*

### SASHIMI - 3 PIÈCES

SAUMON 14  
*Salmon*

DAURADE 14  
*Sea bream*

THON ROUGE 16  
*Bluefin tuna*

CHU TORO 16  
*Chu toro*

SÉLECTION DE SASHIMI 12 PIÈCES 58  
*Selection of 12 pieces sashimi*

## CALIFORNIA

### 8 PIÈCES

GAMBAS CROUSTILLANTES, AVOCAT, CHILLI GARLIC 38  
*Crispy prawns, avocado, chilli garlic*

SAUMON, CREAM CHEESE, CONCOMBRE, OIGNONS FRITS 36  
*Salmon, cream cheese, cucumber, fried onions*

RAINBOW ROLL, THON, SAUMON, DAURADE, CRABE 38  
*Tuna, salmon, sea bream, crab rainbow rolls*

DAURADE, PIMENT JAUNE, MENTHE, CONCOMBRE 36  
*Sea bream, yellow chilli, mint, cucumber*

## PLATEAUX

### LE QUAI - 18 PIÈCES 90

ASSORTIMENT DE 6 NIGIRI, 8 CALIFORNIA, 4 SASHIMI  
*Mix of 6 nigiri, 8 california, 4 sashimi*

### SAINT-TROPEZ - 32 PIÈCES 150

ASSORTIMENT DE 12 NIGIRI, 8 CALIFORNIA, 12 SASHIMI  
*Mix of 12 nigiri, 8 california, 12 sashimi*

## PLATS

<b>SAUMON</b> POUSSES D'ÉPINARD, RIZ VENERE, IKURA, BEURRE CITRONNÉ <i>Salmon, spinach sprouts, black Venere rice, ikura, lemon butter</i>	<b>44</b>
<b>CABILLAUD</b> BOUILLON TOM YUM, RIZ PARFUMÉ AU JASMIN <i>Cod fish in tom yum broth, jasmine flavoured rice</i>	<b>46</b>
<b>DAURADE</b> GRILLÉE, CAVIAR D'AUBERGINE À L'HUILE DE SÉSAME <i>Grilled sea bream, eggplant caviar with sesame oil</i>	<b>48</b>
<b>CREVETTES</b> NOUILLES SAUTÉES, MISO, PIMENT <i>Sautéed noodles with shrimps, miso, chilli</i>	<b>46</b>
<b>VOLAILLE</b> CROUSTILLANTE AUX CACAHUÈTES, SAUCE CAJUN <i>Crispy chicken with peanuts, cajun sauce</i>	<b>42</b>
<b>AGNEAU</b> CÔTELETTES, KEFTA, AÏOLI LIBANAIS <i>Lamb chops, kefta, Lebanese aioli garlic mayonnaise</i>	<b>52</b>
<b>BOEUF</b> CARPACCIO BLACK ANGUS BIO MARINÉ AU GALANGA, CITRON VERT <i>Organic Black Angus beef carpaccio marinated with galanga, lime</i>	<b>38</b>
<b>BAVETTE BLACK ANGUS, MARINADE THAÏ CÉBETTE ET GINGEMBRE</b> <i>Black Angus flank steak, Thai marinade with spring onions and ginger</i>	<b>44</b>
<b>CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS USA PRIME</b> GRILLÉE AU BARBECUE, CHURROS DE POMME DE TERRE, ANTICUCHO – POUR 2 <i>Barbecue-grilled USA Black Angus Prime beef rib, potato churros, anticucho – for 2</i>	<b>120/PERS</b>

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>PURÉE DE POMME DE TERRE</b> <i>Mashed potatoes</i>	<b>14</b>
<b>POMMES FRITES</b> <i>French fries</i>	<b>14</b>
<b>LÉGUMES VERTS AU SÉSAME</b> <i>Green vegetables with sesame seeds</i>	<b>14</b>
<b>CHURROS DE POMME DE TERRE</b> <i>Potato churros</i>	<b>16</b>
<b>SALADE VERTE</b> <i>Green salad</i>	<b>12</b>

## DESSERTS

<b>ANANAS VICTORIA MARINÉ AUX ÉPICES ET HERBES FRAÎCHES</b> <i>Victoria pineapple marinated with spices and fresh herbs</i>	<b>16</b>
<b>ESPUMA CHOCOLAT GRAND CRU, GLACE CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL</b> <i>Grand cru chocolate espuma, chocolate ice cream, caramel sauce</i>	<b>16</b>
<b>PANACOCO THAÏ, FRAMBOISES ET CITRON VERT</b> <i>Thai coconut panna cotta, raspberries and lime</i>	<b>14</b>
<b>MOCHI GLACÉ</b> <i>Iced mochi</i>	<b>8/PIÈCE</b>
<b>FRAISIER EN TRANSPARENCE, SORBET FRAISE</b> <i>Strawberry cake style jar, strawberry sorbet</i>	<b>16</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VERVEINE FRAÎCHE, CERISES, AMANDES</b> <i>Crème brûlée with fresh verbena, cherries, almonds</i>	<b>14</b>