



LES SAVEURS DU QUAI 63

Découvrez nos expériences culinaires inspirées de nos voyages entre terre et mer

8,50€**LES COCKTAILS**

♥ Mojito maison 16cl	
<i>Menthe, citron vert, sweet and sour, rhum ambré, angustura, limonade</i>	
Mo'Rital 16cl	
<i>Rhum ambré, sirop de fraise, sirop de basilic, menthe, citron vert, limonade</i>	
Herboriste 16cl	
<i>Liqueur de Saint-Germain, pétillant, eau gazeuse</i>	
Verveine mule 14cl	
<i>Verveine, bitter, sweet and sour, ginger beer, citron vert</i>	
Abby 20cl	
<i>Purée de fraise, vodka, gingembre, pétillant</i>	
♥ Samba 14cl	
<i>Cachaça, sweet and sour, citron vert, sirop de banane verte</i>	
Cosmobiscus 14cl	
<i>Vodka, triple sec, sweet and sour, sirop d'hibiscus, cranberry</i>	
Téquila porn star Martini 16cl	
<i>Téquila, fruit de la passion, vanille et shot de pétillant</i>	

6,50€**LES COCKTAILS SANS ALCOOL**

Virgin Mojito maison 20cl	
<i>Menthe, citron vert, sweet and sour, limonade</i>	
♥ Virgin Mo'Rital 20cl	
<i>Menthe, citron vert, fraise, basilic, limonade</i>	
Green fresh 25cl	
<i>Kiwi, menthe, gingembre, eau gazeuse</i>	
Corail 25cl	
<i>Pomme, ananas, cranberry, orange, fraise, pêche</i>	
♥ Quai'Tox 25cl	
<i>Pomme, cranberry, citron vert, eau gazeuse</i>	
Virgin porn star 25cl	
<i>Fruit de la passion, vanille</i>	

LES APÉRITIFS

Moscato d'Asti 12cl	5,00€
Kir Pétillant 12cl	6,00€
Kir Vin Blanc 12cl	4,00€
Martini Rosso / Blanco 5cl	5,50€
Pastis 2cl	3,00€
Whisky 4cl	5,90€
Whisky Quvergnat 4cl	9,00€

LES BIÈRES artisanales

25CL



50CL

Pression blonde 3,50€	7,50€
Bière du moment bouteille 33cl 5,90€	5,90€

LES SOFTS

Coca ou Coca zéro bouteille 33cl	3,50€
Thé glacé pêche bouteille 33cl	3,50€
Orangina bouteille 25cl	3,50€
Perrier bouteille 33 cl	3,50€
Limonade verre 25 cl	3,50€
Jus de fruits verre 25 cl	3,00€

EAUX MINÉRALES

Chateldon 75cl	5,00€
Volvic 75cl	5,00€

BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné 2,00€	2,00€
Thé ou Infusion 2,20€	2,20€
Cappuccino 2,50€	2,50€
Irish Coffee 6,00€	6,00€

AU PLAISIR DES GOURMETS**6€**

**Cognac, Armagnac, Get 27, Get 31,
Poire Williams, Prune, Liqueur de Verveine,
Baileys, Liqueur de Saint-Germain**

4cl

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES TAPAS

- Friture d'Éperlans sauce tartare** 7,50€
Petit poisson fariné et frit "un régal"
- Accras de Poisson Antillais Maison** 7,90€
Croquette de poisson, pomme de terre, herbes et un peu de piment, mais pas trop
- Nems de Poulet "artisanaux"** 7,90€
Faits dans le Puy-de-Dôme par Viet nems
- Burrata à la Méditerranéenne** 9,90€
Huile d'olive, câpres, suprême de citron, tomates cerises, olives, basilic et gressins
- Tataki de Thon** 10,50€
Thon mariné à l'huile de sésame, soja et gingembre
- Jambon Ibérique Pan Con Tomato** 14,90€
30 mois d'affinage
Pain grillé à l'ail, tomate et chiffonnade de jambon Ibérique

PLONGÉE GUSTATIVE

EN PROVENANCE DE CHEZ THIERRY,
NOTRE MAREYEUR LOCAL

- Huître Fine Claire n°4 (unité)** 2,00€
- Huître Pleine Mer n°2 (unité)** 3,00€
- Huître Gillardeau n°3 (unité)** 4,00€
- Bulots (par 6)** 4,50€
- Crevette rose (unité)** 1,80€
- 1/2 tourteau** 12,00€
- 1/2 homard Canadien** 20,00€

Combo "Amaguize"

Créez votre propre
plateau de fruits
de mer

"L'INDÉCISE"
JE PRENDS UN PEU DE TOUT

2 Accras, 2 Nems, Friture,
Jambon Ibérique, Tataki, Burrata

3/4 PERS.

29€

NEW
YORK

STREET FOOD

LES MOULES DE BOUCHOT

Uniquement durant la saison
(de fin juin à fin décembre)

RECETTES EN FONCTION
DE NOS ESCALES

Tacos poulet façon Caesar 16,50€

'Ay ay ay Mexico ! on est des fous !
on vous fait du 2 recettes en 1

Fish & chips maison sauce tartare 16,50€

Le meilleur "Crush" que l'on ai fait...

Manhattan Smash Burger 17,00€

Avec sa sauce cheddar incroyablement
délicieuse et son steak Angus grillé à souhait,
mieux qu'aux US

Lobster & Crab Rolls 22,00€

Star des food trucks ! Dégustez la healthy
street food comme à Miami

PARIS

CROWN



"QUAI" CE QU'ON MANGE ?

Jambalaya de la New Orleans <i>Traditionnel riz Créole : saucisse fumée, poulet et fruits de mer (ps: c'est meilleur que la paëlla)</i>	18,50€
Truffade & jambon d'Quvergne <i>Parce qu'on est chauvin : " Ici commence l'Quvergne, ici finit la France "</i>	18,50€
Pluma Ibérique sauce cochon fumé * <i>"Porc quai ?" parce que tout est bon dans le cochon</i>	19,00€
Dorade royale entière sauce curry coco <i>On vous rapporte un peu de saveur de notre escale sur la route des épices</i>	19,00€
Tataki de thon * <i>Recette en or... Teddy n'en a fait qu'une bouchée</i>	19,00€
Onglet de bœuf Angus sauce chimichurri * <i>Ils nous ont volé la coupe et nous leur recette (sauce verte au piment doux)</i>	22,00€
Supions en persillade à la Sicilienne * <i>La cucina De la nonna di Don Vito Corleone</i>	22,00€
Gambas flambées sauce homardine * <i>Escale dans les calanques " c'est Marseille BB " On vous met le feu au pastis</i>	22,00€

SPÉCIALITÉ MAISON

PLAT DE PARTAGE, 3 AU CHOIX :

VIANDES ET POISSONS

POULET, ONGLET, PLUMA DE COCHON, DORADE, SUPIONS, GAMBAS

SAUCES

CHIMICHURRI, COCHON FUMÉ, SICILIENNE, TARTARE,
HOMARDINE, CURRY COCO

GARNITURES CI-DESSOUS

28€/pers
(Mini 2 personnes)

MIX GRILL

* Nos garnitures au choix

FRITES FRAÎCHES, RIZ CRÉOLE, LÉGUMES DU MOMENT,
CHILI SIN CARNE (HARICOTS ROUGES, MAÏS, SAUCE TOMATE ÉPICÉE),
TRUFFADE (SUPPLÉMENT +4,00€)

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION À L'ACCUEIL- PRIX NETS

ESCALES GOURMANDES

Café douceur 7,50€

Quand on ne sait pas quoi choisir

Lemon Curd, meringue & speculoos 8,00€

Tout droit venu d'Eurostar, rescapé du Brexit

Cheese Cake coulis caramel laitier 8,00€

Comme dit Obama " yes you can "

Tiramisu Beuno 9,00€

Les Italiens le font au café, nous au pralin, feuillantine et coulis choco-noisette

Coulant chocolat Ghana crémeux banane 9,00€

Safari gourmand garanti !

LES P'TITS GIVRÉS

Nos créations gourmandes accompagnées d'une boule de glace fermière, délice de la Roussière, Cantal

à partager ou pas...

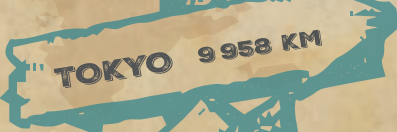
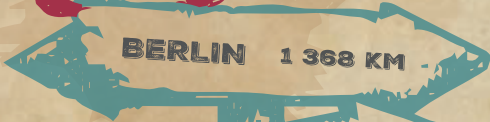
10€50

3 AU CHOIX !

Américaine	<i>glace vanille, cookies, caramel laitier, chantilly</i>
Norvégienne	<i>glace plombière, biscuit cuillère, Grand Marnier, meringue</i>
Asiatique	<i>sorbet mangue, litchi au sirop d'hibiscus, chantilly</i>
Italienne	<i>glace fruits confits, cerise amaretto, biscuit cuillère, chantilly</i>
Anglaise	<i>glace fleur de lait, lemon curd, suprême de citron vert, meringue</i>
Indienne	<i>sorbet mangue, dés d'ananas au sirop de gingembre, coco râpée, chantilly</i>
Quvergnate	<i>glace verveine, liqueur de verveine</i>
Antillaise	<i>glace vanille, crémeux banane, coulis chocolat noisette</i>
Orientale	<i>glace fleur de lait, miel, pistache, fruits secs</i>



FORMULE MIDI
SUR ARDOISE
en fonction de nos voyages
à partir de 12,50€



MENU QUAI

26,00€ *Entrée + Plat ou Plat + Dessert*
31,00€ *Entrée + Plat + Dessert*

ENTRÉES

- 4 huîtres *Fine Claire n°4*
- 4 Crevettes *Roses Qioli*
- Friture d'Éperlans*
- Accras de poisson*
- Nems de poulet*

PLATS

- Truffade jambon d'Quvergne*
- Pluma de cochon Ibérique*
- Dorade curry coco*
- Tataki de thon*
- Jambalaya*

DESSERTS

Dessert au choix dans nos
Escales Gourmandes



MENU P'TIT MOUSSE



MOINS
de 12 ans

Fish & chips maison
ou
Poulet frit et frites fraîches

Pancake coulis choco-noisette
& chantilly
ou
2 boules de glace au choix

Boissons au verre:
Jus de fruits, Coca, limonade
ou sirop à l'eau





LES VINS BLANCS

	 VERRE 15CL	 POT 25CL	 POT 46CL	 BOUTEILLE 75CL
AOP <i>Côtes de Gascogne "Les Hauts de Montrouge"</i>	4,90€	7,90€	15,20€	23,00€
AOP <i>Côtes d'Quvergne "Saint-Roch"</i>	5,50€	8,90€	17,20€	26,00€
♥ IGP <i>Viognier "Ultime Secret"</i>	6,10€	9,90€	19,20€	29,00€
♥ IGT <i>Terre Siciliane - Cantine Cellaro "Luma"</i>	6,50€	10,50€	20,50€	31,00€
AOP <i>Pouilly Fumé "Domaine Fouassier"</i>				39,00€
AOP <i>Petit Chablis "Domaine des Malandes"</i>				43,00€
VIN <i>Chilien Humo Blanco Chardonnay "Vallée de Lolot"</i>				37,00€
AOP <i>Condrieu Pagnus Luminis "Domaine Louis Cheze"</i>				65,00€

LES VINS ROSÉS


	 VERRE 15CL	 POT 25CL	 POT 46CL	 BOUTEILLE 75CL
IGP <i>Méditerranée "Les bras m'en tombent"</i>	4,90€	7,90€	15,20€	23,00€
AOC <i>Côtes de Provence "Château Roubine"</i>				31,00€

LES VINS ROUGES

	 VERRE 15CL	 POT 25CL	 POT 46CL	 BOUTEILLE 75CL
AOC <i>Côtes du Rhône "Légendes des Toques"</i>	4,90€	7,90€	15,20€	23,00€
♥ IGP <i>Puy-de-Dôme F de Fred Gamay "Colline de Gergovie"</i>	5,50€	8,90€	17,20€	26,00€
AOP <i>La Clape "Le moulin Sarrat de Goundy"</i>	6,10€	9,90€	19,20€	29,00€
♥ IGP <i>Vin Italien des Pouilles "Messapi Negroamaro"</i>	6,50€	10,50€	20,50€	31,00€
AOP <i>Reuilly "Domaine Mabillot"</i>				33,00€
AOP <i>Pic-Saint-Loup "Domaine Cavallie"</i>				35,00€
VIN <i>Sud Africain - Ernest Gouws pinotage "Stellebosh"</i>				39,00€
AOP <i>Pessac-Léognan "La Pomeraiie de Brown"</i>				49,00€

♥ coup de cœur de Fred

LES CHAMPAGNES

AOP <i>Champagne "Maison Jacquinet"</i>	50,00€	 BOUTEILLE 75CL
---	--------	--



19 rue de l'Eminée, Clermont-Ferrand
www.iquai63.com

@lequai63 
@Lequai63_clermontferrand 

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION À L'ACCUEIL - PRIX NETS -
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.