

APERITIFS

VERRE

Kir vin blanc (mure/cassis/pêche)	7
Kir Royal (mure/cassis/pêche)	13
Martini blanc ou rouge	7
Campari	8
Porto rouge Grahams	9
Porto blanc Grahams	9
Pastis 51	8
Américano fait maison	13
Coupe de Prosecco	10
Coupe de Champagne	12

COCKTAILS

TrainStar Fruit de la passion, Fruit rouge, Vodka	15
Moscow Mules Vodka, Citron, Ginger beer	15
Caïpirinha Cachaça, Citron	15
Expreso Martini Vodka, Café	15
Pink Lemonade (sans alcool) Hibiscus, Ginger Beer	13
Spritz Apérol/ Saint Germain/ Limoncello	13
Bellini Pêche blanche, Prosecco	13
Rosini Fruits rouge, Prosecco	13

WHISKY

VERRE

Glentgrant The Majors réserve (vieilli en fût de bourbon 7 ans)	11
Glenfiddish single Malt 12 ans	14
Nikka Whisky Coffey Grain (Japonais)	14
Jack Daniel	10
Johnnie Walker	10

+ 5 Euros avec soft

VODKA & GIN

VERRE

Vodka Poliakov (pure grain premium)	9
Gin Tanqueray	9

+ 5 Euros avec soft

DIGESTIFS

VERRE

Cognac XO Delamain	15
Vieille prune de Souillac	10
Calvados R.Groult 8 ans	10
Mirabelle, Framboise, Poire	10
Get 27, Limoncello	9

RHUMS

Diplomatico (Venezuela)	15
Ron Zacapa 23 ans (Guatemala)	18
Ron Canero 12 ans (République Dominicaine)	13
Don Papa (Phillipines)	9

+ 5 Euros avec soft

BIERES

BOUTEILLE

Corona Blonde	9
Hoengarden Blanche	9
TIGRE BOCK IPA	5/9,50

PRESSION 25/50CL

EAUX & SOFTS

BOUTEILLE

Vittel, Perrier fine bulles, San Pellegrino - 100cl	8
Vittel, Perrier fine bulles, San Pellegrino - 50cl	5
Fuzetea/Orangina/Limonade Perrier/Coca/Coca Zéro Tonic - 33cl	8
Nectar ou jus de fruits 25 cl (Pomme , Orange, Tomate, Ananas, Mangue)	8

CAFES & THES

Café, Décafeiné, Café allongé	3.50
Café crème, double	5.50
Capuccino	5.50
Thés et infusions	5.50

QUAI DE Meudon

CHAMPAGNES

		
CHAMPAGNE MERCIER	12	75
BLANC DE NOIRS		
MOET ET CHANDON	14	89
BRUT IMPÉRIAL		
VEUVE CLICQUOT		90
CARTE JAUNE		
VEUVE CLICQUOT		98
ROSÉ		

ROSÉ

		
IGP MÉDITERRANÉE	8	36
LA DEMOISELLE SANS GÈNES 2023		
CÔTES DE PROVENCE	10	44
MINUTY PRESTIGE 2023		
CHÂTEAU MIRAVAL	12	46
CHÂTEAU MIRAVAL 2023		

BLANCS

		
PACHERENC DU VIC BIHL	8	32
ALAIN BRUMONT 2023		
VOUVRAY PLÉNITUDE		43
FRANÇOIS XAVIER BARC 2020		
REUILLY	10	39
DOMAINE GUILLEMAIN 2023		
MACON		40
LA ROCHE VINEUSE 2022		
GASCOGNE		29
VILLA CHAMBRE D'AMOUR 2022		
VIOGNIER LE VERSANT	9	36
LES VIGNOBLES FONCALIEU 2024		
POUILLY-FUMÉ	10	48
DOMAINE BERTHIER 2023		
CONDRIEU		62
AOC GAILLARD 2020		
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC		69
LA NERTHE VIN BIO 2020		
MEURSAULT		88
LES CHAMPS LINS VINCENT GIRARDIN 2022		
CHABLIS	12	53
FAMILLE GUÉGUEN 2024		

ROUGES

		
BEAUJOLAIS / VAL DE LOIRE		
BROUILLY	8	36
CHÂTEAU DES TOURS 2022		
MORGON		40
DANIEL BOULAND 2022		
BOURGEUIL		34
FRANÇOIS XAVIER BARC BIO 2022		

BOURGOGNES

PINOT NOIR LE VERSANT	9	38
LES VINGNOBLES FONCALIEU 2023		
IRANCY		42
DOMAINE SIMONNET FEBVRE 2021		
GIVRY		62
MICHEL SARRAZIN ET FILS 2022		
VOLNAY 1ER CRU		92
LES SANTENOTS VINCENT GIRARDIN 2016		
CHOREY LES BEAUNES		53
VIELLES VIGNES 2022		

VALLEE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE	8	34
GUIGAL 2020		
CROZES HERMITAGE		42
DAVID REYNAUD 2023		
CORNAS		70
PIERRE GAILLARD 2023		
TERRASSE DU LARZAC	9	38
SAINTE APOLLINE BIO 2022		

BORDEAUX

CHATEAU GUICHOT	8	29
L'AUTENTIQUE SANS SOUFRE 2020		
PESSAC LÉOGNAN	10	50
CHÂTEAU TOUR LEOGNAN 2021		
SAINT EMILION GRAND CRU	10	46
CLOS PETIT CORBIN 2022		
POMEROL		58
LE CARILLON DE ROUGET 2019		
MARGAUX		54
CONFIDENCES DE PRIEURÉ LICHINE 2020		
SAINT ESTEPHE	9	37
CHATEAU ROCHER COUTELIN 2022		
HAUT MEDOC		42
CHATEAU VICTORIA 2018		

QUAI DE Meudon

ENTREES

Le Toast de Sainte-Maure-de-Touraine (1) (5) (6) SERVIE TIÈDE, FRAÎCHEUR DE MELON ET MIEL PARFUMÉ	13€
Le Tartare de Saumon HUILE D'OLIVE CITRON, ALGUES ET FEUILLE DE RIZ	16€
L'Assiette de Jambon (4) (6) PAN CON TOMATE, OLIVES FRITS ET PIMENT DOUX "GUINDILLAS"	17€
La Panna Cotta de Burratta (5) TOMATE CERISE CONFITE, RIQUETTE ET TRUFFE D'ÉTÉ	18€
Le Thon Mariné TRANCHÉ FINNEMENT, VINAIGRETTE DE MANGUE ACIDULÉE ET FRAMBOISE FRAÎCHE	18€
La Chair de Crabe (2) (5) ASSAISONNÉE HUILE D'OLIVE CITRON, BRUNOISE DE POMME VERTE ET VICHYSOISE DE FENOUIL	21€
Produits à base de (1) fruits à coques, (2) crustacées, (3) oeufs, (4) cochon, (5) produits laitiers, (6) gluten, (7) arachide	

POISSONS

Le Steak d'Espadon SNACKÉ ALLER-RETOUR, CARPACCIO DE TOMATE MARMANDE ET SALSA VERDE	25€
La Daurade Royale en Filet (5) À LA PLANCHA, BOUILLON DE SHITAKÉ ET PAKCHOÏ	27€
Le Poulpe Grillé (5) À L'ARMORICAINE, FONDUE DE FENOUIL ET RIZ PILAF	29€
Produits à base de (1) fruits à coques, (2) crustacées, (3) oeufs, (4) cochon, (5) produits laitiers, (6) gluten, (7) arachide	

VÉGÉTARIEN

Le Tian d'Aubergine (5) HOUMOUS FRAIS ET CHIPS D'AUBERGINE	21€
--	------------



MENU
ENFANT
22 €

Suprême de Volaille Label rouge,
Sauce poulettes
et Frite Fraîche
ou
Filet de Dorade snacké, Sauce Tartare
et Frite Fraîche

2 boules de Glaces
ou
Sorbet
ou
Ourson Moelleux Chocolat

Surprise
Boisson comprise.



VIANDES

La Cuisse de Poulet Fermière Label Rouge (4) (5) RÔTI, PETIT POIS À LA FRANÇAISE	21€
L'Echine de Cochon Confit (4) (5) PUNTALETTE AU CHORIZO	27€
Le Tournedos de Gigot d'Agneau (1) (5) À LA PLANCHA, CAPONATA ET JUS AU RAS EL-HANOUT	35€
Le Ris de Veau (1) (5) (6) POËLLÉ, ÉPINARD FRAIS AU CITRON CONFIT, JUS CORSÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES ET CROÛTONS	37€
La Côte de Boeuf à Partager (3) (4) (5) POËLLÉ DE POMME DE TERRE GRENAILLE FAÇON GRAND MÈRE, SAUCE CHORON, OLIVE ET ANCHOIS	96€
Pour une seconde garniture	5€

Produits à base de (1) fruits à coques, (2) crustacées, (3) oeufs, (4) cochon, (5) produits laitiers, (6) gluten, (7) arachide

LE FROMAGE

LE CROTIN DE CHAVIGNOL MARINÉ PAR NOS SOINS AU THYM, MESCLUN DE SALADE ET TOAST	11€
---	------------

DESSERTS

La Pomme et Verveine (1) (3) (5) POMME CUITE INFUSÉ À LA VERVEINE, CRUMBLE NOISETTE ET CONFIT DE POMME "PINK LADY" ET JUS ACIDULÉ	13€
Le Citron (1) (3) (5) (6) MERINGUE FONDANTE ET MOUSSELINE CITRON CEDRAT	13€
Le Chocolat et Café (3) (5) (6) GENOISE AU CAFÉ, GELÉE CAFÉ, CRÉMEUX CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT ET GLACE CAFÉ DES INDES, TUILE CROQUANTE CACAO ET MERINGUES	13€
La Cacahuète (1) (3) (5) (7) MOUSSE CACAHUÈTE/CARAMEL, TUILE CROUSTILLANTE, CHOUCHOU, CONFIT D'ORANGE SANGUINE ET GLACE CACAHUÈTE GRILLÉES	13€
Le Dessert du Jour	13€
Trois boules de Glaces ou Sorbet (1) (3) (6) VANILLE GOUSSE DE MADAGASCAR, CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ, FRAMBOISE, CITRON, MANGUE, CAFÉ, CACAHUÈTE	10€

Produits à base de (1) fruits à coques, (2) crustacées, (3) oeufs, (4) cochon, (5) produits laitiers, (6) gluten, (7) arachide

FORMULE DEJEUNER 34.00€

Entrée/ Plat **ou** Plat / Dessert
Café compris.

A choisir dans le menu sur table.

Uniquement du mardi au vendredi et hors jours fériés.

SALON PRIVE DISPONIBLE DE 12 A 40 PERSONNES
NOUS CONTACTER AU 01.40.95.24.60
contact@quaidemeudon.com