



À travers une véritable histoire personnelle, je vous propose une cuisine à la fois traditionnelle et sophistiquée, constituée majoritairement de produits locaux mais aussi méditerranéenne liée à mes origines. Elle est aussi le fruit de mon parcours et surtout de mes rencontres avec des personnes passionnées de cuisine. Avec le temps, elle évolue vers plus de simplicité, sans être démonstrative. Le respect du produit, des saisons et des différents producteurs nous donnent les moyens de faire notre cuisine.

Jean-Paul Braga



MENU
LE QUAI

28€

Exclusivement le midi,
les mercredis, jeudis et vendredis

MENU
GOURMAND

59€

Midis, soirs
et week-ends

MENU
TOUT HOMARD

À partir de 130€

CARTE
SIGNATURE



MENU
ENFANT

21€

Entrée, Plat et dessert
boisson au choix comprise

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et sont susceptibles d'être modifiés,
selon le stock disponible et arrivage, et peuvent être remplacés par un produit équivalent.



M E N U
LE QUAI

28€

Exclusivement le midi, les mercredis, jeudis et vendredis

Entrée, Plat et Fromage
ou **Entrée, Plat et Dessert**

Entrées au choix

Œuf au Pain Doré Bi température comme une Meurette
Raviole de Champs-sur-Barse, Betterave en Textures, Espuma et Glace

Plats au choix

La Pêche du moment comme un aioli, Légumes Etuvés
Poitrine de Porc fermier confit, Jus réduit façon Thai, Pommes Grenailles

Fromages

Sélection de deux de nos meilleurs fromages locaux et nationaux du moment

Desserts au choix

Tartelette du moment
Duo de Sorbet Maison de Saison

M E N U
GOURMAND

59€

Midis, soirs et week-ends

Entrées au choix

Cromesquis d'Andouillette 5A, Ail des Ours, Glace Chaource
Calamar Sauce Chimichurri, Poivrons padrón
Le Pressé de Foie Gras, Crumble aux Epices, Tuile de pain

Plats au choix

Bœuf au Fumoir, Jus réduit infusé à la Moelle fumée, Beurre de Homard
Magret de Canard, Crumble aux Epices, Purée de Panais, jus Kumquat
La Pêche du moment comme un aioli, Légumes Etuvés

Fromages au choix

Sélection de trois de nos meilleurs fromages locaux et nationaux du moment
Glace Chaource, Granola Maison

Desserts au choix

Financier Pistache, Fraises de Pays, Glace Violette, Grué Cacao
Secret des Bois au Chocolat, Cœur Praliné, Coulis de Fruits Rouges
Palette de Sorbets Maison aux Fruits de Saison



M E N U
TOUT HOMARD
À partir de 130€

Accords Mets et Vins

Une sélection de vins fait par notre sommelier en accord
avec les différents plats de votre menu

Supplément de 40€

Entrée

Rafraîchi de Homard, crémeux de Petits Pois,
Quinoa, fruit Maracuja, Gel de citron de Sicile

Entrée chaude

Ravioles de Homard, Bisque Maison,
Écume de coque à l'huile de homard

Plats

Homard Bleu, estragon du potager et émulsion de corail,
et sa purée truffée

Notre chariot de fromages

Sélection de nos meilleurs fromages locaux et nationaux du moment
Ou Espuma de Vieux Comté, Fruits de Saisons

Desserts au choix, inclus sans supplément

*Les desserts sont à commander en début de repas.
Consultez notre carte des desserts (page 8)*

CARTE
SIGNATURE



Nos mises en Bouche à partager

Jambon Ibérique d'exception, 100% Pata Negra Bellota
Porcs Ibériques nourris au gland

26€

Caviar Baeri osciètre (50 g) vodka à l'herbe de Bison et Blinis maison
Selon arrivage

135€

Nos Entrées

Pâté Royal en Croûte Maison aux Truffes et Morilles
(ris de Veau, Volaille, Foie Gras)

22€

Foie Gras de Canard Maison pressé, Bonbon, Crumble aux épices

20€

Queue de Langoustines en Kadaïf, Perles de Citron

18€

Chaud Froid de Homard et Crevette Tigre, Bisque de Homard Maison

24€

Gravelax de Truite Fumée en Vitrail, Variation de Gels, Blinis aux Sarrasin

17€

Asperges Vertes croquantes crémeuses, Granola, Copeaux de Belotta

18€

Berlingo de Thon Mariné Teriyaki, Julienne de légumes, Gingembre confit

18€

Nos Plats

Tajine de Homard, Poisson du Moment, Saint Jacques,
Semoule Orientale, écume de Coques

48€

Volaille de Challans, Jus réduit, Ratafia, Morilles

28€

Tournedos de Bœuf fumé façon Rossini, Foie Gras, Jus de Truffes,
Mille feuilles de Pommes de Terre

42€

Lieu Jaune en Nori Olive Noire, Coulis de Piquillo, Padrón Frits

30€

Ris de Veau Cœur Rôti, Morilles, jus au Ratafia de Champagne

45€

Pigeon d'Onjon et foie gras poêlé, Purée de légumes du moment,
Champignons de Saison, Jus de Carcasse

35€

Terre et Mer de Veau Homard en Verdure, Purée Truffée, Jus réduit

38€

Trilogie Bœuf, Ris de Veau, Foie Gras Poêlé, jus Corsé

58€

Wagyu du Japon, Nouilles, Sauce Teriyaki, Pommes confites

75€

Nos Fromages

Sélection de nos meilleurs fromages locaux et nationaux du moment

15€

Espuma de Vieux Comté, fruits secs

8€

Glace au Chaource, Grande Maison

8€

Nos Desserts

Financier Pistache, Fraises de Pays, Glace Violette, Grué Cacao

12€

Cabosse Textures de Chocolat

14€

Le Grain de "Caffet", Praliné, Prunelle de Troyes *par Fabien Bano*

12€

Secret des Bois au Chocolat, Cœur Praliné, Coulis de Fruits Rouges

13€

Palette de Sorbets Maison aux Fruits de Saison

11€

Crème brûlée "le Quai", Glace canelé de Bordeaux

10€



M E N U
ENFANT

21[€]

Entrée, Plat et dessert
boisson au choix comprise

Entrées

Foie gras maison et gelée au champagne rosé
Saumon fumé bio et salade verte

Plats

Pâtes de l'enfant "Gâté" Truffe, Volaille
Filet de rumsteck, pommes de terre, carottes, réduction jus de bœuf

Desserts

Glaces artisanales
deux saveurs au choix : chocolat, vanille, fraise, citron
Moelleux au chocolat, Tuile de Grué au cacao