

Soirées à thème des mardis et jeudis en 2022 au restaurant Quai 23

Réservations par email à l'adresse suivantes :

Pour les mardis soirs: resa.mardi.quai23@gmail.com

Pour les jeudis soirs: resa.jeudi.quai23@gmail.com

Semaine	Les mardis	Les jeudis		
9	01/03/22	03/03/22	Soirée Ouverture à 5800 frs	Tartare de thon saveur du japon (huile de sesame ,wasabi et soyo)
				Filet de boeuf façon Wellington, sauce Madère
				Pomme dauphine maison, échalotes confites au vin rouge, étuvé de fève.
				Vacherin poivron framboise
10	08/03/22	10/03/22	Soirée Fruits de mer à 5800 frs	Arrancini de St Jacques à l'encre de seiche
				Plateau de fruit de mer: 1/2 crabe,1/2 langouste, 3 huitres, 3 crevettes, bulots, salade de poulpes au combawa, rilette de thon, Gravlax de saumon, Coleslaw
				Tarte Banoffee
11	15/03/22	17/03/22	Soirée Sucrée salée à 4800 frs	Marbré de Foie gras poêlé et légumes du soleil grillés, brioche à l'huile d'olive (recette pompe à l'huile)
				Souris d'agneau aux fruits secs, sauce cacao
				Polenta crémeuse au pesto (coriandre/pistache)
				Cheese Cake citron, sorbet carotte à la cannelle.
12	22/03/22	24/03/22	Soirée Créole à 4500 frs	Gratin de crabe et crevettes parfumé à la citronnelle.
				Poitrine de porc laqué au miel et rhum
				Riz aux haricots rouges
				Blanc manger coco et ananas roti, caramel de pomme liane
13	29/03/22	31/03/22	Soirée Chocolat à 5500 frs	Poêlée de St Jacques, sauce chocolat blanc et wasabi, fondue de poireau aux algues wakamé et pomme vapeur
				Duo de crevettes et de ris de veau aux épices Maya (fève de cacao, sucre cassonade, romarin, baies roses), sauce hollandaise pomme liane montée au beurre de cacao
				Risotto de quinoa aux poivrons
				Trilogie : Entremet chocolat blanc et Scotch Whisky, fondant chocolat noir combava et petit palet breton et ganache lait montée au brisures de daim (éclats de caramel croquants et nappés de chocolat au lait).
Vacances				
16	19/04/22	Attention pas de service le jeudi soir 21/04/22	Soirée Languedoc à 4500 frs	Huitres gratinées au beurre d'escargots (6 ou 8 pièces selon taille)
				Joue de bœuf confite au vin du Languedoc
				Aligot de l'Aubrac et tian de légumes
				Oreillettes et compotée d'abricot, crème chantilly et glace vanille
17	26/04/22	Attention pas de service le jeudi soir 28/04/22	Soirée Espagne à 4000 frs	Tartine aux légumes grillés et chiffonade de jambon Bellota Patanégra
				Paëlla royale
				Miguelitos à l'orange et granité sangria
18	03/05/22	Attention pas de service le jeudi soir 05/05/22	Soirée Amérique du Sud à 4000 frs	Ceviche de thon aux agrumes façon péruvienne
				Chili Con Carne gratiné au Cheddar, tortillas chips mexicaine et guacamol
				Coulant au chocolat piment, panacotta coco, granité Desperados citron vert
19	10/05/22	12/05/22	Soirée Afrique du Nord à 4500 frs	Pastilla de caille de Yaté aux fruits secs, Salade méchouia
				Couscous
				Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace aux épices

Soirées à thème des mardis et jeudis en 2022 au restaurant Quai 23

Réservations par email à l'adresse suivantes :

Pour les mardis soirs: resa.mardi.quai23@gmail.com

Pour les jeudis soirs: resa.jeudi.quai23@gmail.com

Semaine	Les mardis	Les jeudis		
20	17/05/22	19/05/22	Soirée Italie à 4200 frs	Vitello Tonnato (veau froid, sauce au thon), huile d'olive parfumée à la truffe
				Choix de pâtes fraîches (gnocchi pesto/chèvre, conchiglie crevettes/asperges, farfalle ris de veau aux morilles, tagliatelles foie gras/parmesan)
				Tiramisu
21	24/05/22	Attention pas de service le jeudi soir 26/05/22	Soirée Alsace à 4800 frs	Choucroute garnie au riesling
				Munster flambé au marc de Gewurtzraminer méli mélo de salade
				Petit assortiment de desserts Alsaciens (tarte fromage blanc, Bettelman, glace cannelle)
22	31/05/22	02/06/22	Soirée Franche-Comté à 4500 frs	Tartine paysane de Montbéliard et morilles gratinées au Comté, mesclun de salade
				Jambonette de volaille fermière au Macvin du Jura
				Galette de pomme de terre franc-comtoise au Morbier et endive braisée
				Tarte aux myrtilles, glace fromage blanc
Vacances				
25	Attention: pas de service le mardi soir 21/06/22	23/06/22	Soirée Bourgogne à 4800 frs	Œuf en meurette
				Parmentier de queue de bœuf au foie gras
				Mélimelo de salade
				Mont-Blanc cœur de cassis.
26	Attention: pas de service le mardi soir 28/06/22	30/06/22	Soirée USA à 4500 frs	Clams chowder soup (Chaudrée de palourdes)
				Hamburger Rossini
				Pomme darphin et salade verte
				American pie et milkshake spéculos
27	Attention: pas de service le mardi soir 05/07/22	07/07/22	Soirée Auvergne à 4500 frs	Velouté aux lentilles et foie gras poêlé
				Mignon de porc et son jus corsé
				Aligot à la tomme fraîche
				Crumble de pomme et rhubarbe, glace vanille.
28	Attention: pas de service le mardi soir 12/07/22	Attention pas de service le jeudi soir 14/07/22	Férial	
29	Attention: pas de service le mardi soir 19/07/22	21/07/22	Soirée Normandie à 5000 frs	Soupe de moules au safran et croûton à la coriandre fraîche
				Saint Jacques et quenelles de poisson du marché, sauce normande.
				Pomme vapeur et embeurrée de chou au lard.
				Aumônière de pommes flambées au Calvados, glace caramel au beurre salé
30	Attention: pas de service le mardi soir 26/07/22	28/07/22	Soirée Bretagne à 5000 frs	Espuma de coco, foie gras poêlé, champignons sauvages et huile de truffes
				Risotto de crabe de palétuvier, huitre gratinée et rouget snacké
				Poêlée de cœur d'artichauts.
				Poires pochées au cidre, palet breton au chocolat caramel au beurre salé

Soirées à thème des mardis et jeudis en 2022 au restaurant Quai 23

Réservations par email à l'adresse suivantes :

Pour les mardis soirs: resa.mardi.quai23@gmail.com

Pour les jeudis soirs: resa.jeudi.quai23@gmail.com

Semaine	Les mardis	Les jeudis		
31	Attention: pas de service le mardi soir 02/08/22	04/08/22	Soirée Ile de France à 4500 frs	Brouillade d'œuf aux asperges vertes et croquette de brie de Meaux
				Poisson du marché à la champenoise
				Purée St Germain au jambon cru.
				St Honoré à la vanille
Vacances				
34	23/08/22	25/08/22	Soirée Hauts de France à 4200 frs	Soupe à la bière Ch'timi et crouton au Maroilles
				Fricassée de ris de veau
				Légumes racines et tatin d'endive
				Tarte au sucre de maman Bonnetterre, compotée de rhubarbe et crèmeux à la 3 Mont.
35	30/08/22	01/09/22	Soirée Calédonienne à 4000 frs	Déclinaison de cerf : Tataki, carpaccio, cannelloni de noix fumée
				Choucroûte de la mer à la papaye verte et Number one
				Bougnat de fruits frais, caramel au coco, glace vanille.
36	06/09/22	08/09/22	Soirée Japon à 4800 frs	Okonomiyaki aux crevettes et bacon
				Assortiment de Soba, gyoza, chawanmushi
				Trilogie sucrée : Mochi, Perle du Japon au lait de coco et Dorayaki
37	13/09/22	15/09/22	Soirée Australie NZ à 5000 frs	Œuf Bénédicte (moulet au saumon fumé de nouvelle Zélande sur canapé), mesclun.
				Noix d'entrecôte Angus (300 gr) sauce au choix
				Pomme au four à la crème de cives, cassolette de petit pois à la menthe et au beurre demi-sel.
				Pavlova
38	20/09/22	22/09/22	Soirée Fromage à 4800 frs	Velouté de brocoli au fromage de chèvre à la menthe fraîche
				Rissolle de Saint Marcellin au lard, salade et assortiment de charcuteries fines : Jambon de Parme, viande des Grisons, magret séché, coppa...
				Fiadone au citron, glace au fromage blanc
39	27/09/22	29/09/22	Soirée Midi Pyrénées à 4500 frs	Velouté de châtaignes aux cèpes et mouillette de jambon de Bayonne.
				Carré de veau à l'aillade
				Croquette de pomme de terre au Roquefort
				Beignets aux pommes flambées à l'Armagnac, crêmet fromage blanc
40	04/10/22	06/10/22	Soirée Accord mets et vins à 4800 frs	Duo de Saint Jacques et foie gras poêlé, crème de cèpes
				Cailles de Yaté farcies aux crevettes et saucisse de cerf, crumble de potimarron et châtaigne aux noisettes
				Soupe d'ananas au Champagne et coriandre fraîche, crème fouettée citron vert et tuile dentelle
Vacances				
43	25/10/22	Attention pas de service le jeudi soir 27/10/22	Soirée Asiatique à 3800 frs	Siu Maï crevettes, salade de papaye verte Thaï
				Bun Cha d'Hanoï au charbon de bois
				Crêpe pandan au caramel de palme et coco râpé, glace vanille