



LE QUAI DU 7^{ÈME}

LE QUAI DU 7ÈME, LA BRASSERIE INVITANT À UNE RÉELLE EXPERIENCE MARSEILLAISE !

DANS UN DECOR AUX TOUCHES TURQUOISES ET LUMINEUSES RAPPELLANT L'UNIVERS DES CALANQUES,
LE CHEF LAURENT SKORA ET SA BRIGADE PROPOSENT UNE CARTE COMPOSÉE DE PLATS TYPIQUEMENT
MEDITERRANEENS ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON.

ICI, TOUT EST FAIT MAISON ET AVEC AMOUR ! À LA CARTE SE COTOIENT LES TRADITIONNELS POISSONS, PANISSES ET
AUTRES SPECIALITÉS MARSEILLAISES POUR UN INSTANT GOURMAND AUX TOUCHES ENSOLEILLÉES !

LE QUAI DU 7ÈME, C'EST AUSSI UN VERITABLE LIEU DE VIE.

CETTE ADRESSE ACCUEILLE TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE DU PETIT DÉJEUNER À LA PAUSE CAFÉ, EN PASSANT PAR
LE TEA TIME ENTRE AMIS AVANT DE LAISSER PLACE AUX DELICIEUX COCKTAILS DE NOTRE CHEF BARMAN CESAR.

BREF, LE QUAI DU 7^{ÈME} EST UNE ADRESSE OUVERTE SUR LA VILLE, ANCRÉE DANS LA CITÉ PHOCÉENNE ET DOTÉE
D'UNE TOUCHE LOCALE BIEN PARTICULIÈRE... VOUS ÊTES ICI COMME CHEZ VOUS !





NOS ENTRÉES

TOMATO TONNATO - 8€

OLIVES, CROUTONS, ŒUFS DE SAUMON, CÂPRES FRITS

TOMATO TONNATO, OLIVES, BREADCRUMBS, SALMON ROE, FRIED CAPERS

GASPACHO DE CONCOMBRE & AVOCAT - 10€

, GLACE AU CABECOU & GRANOLA A LA FLEUR DE SEL

CUCUMBER & AVOCADO GASPACHO, GOAT CHEESE ICE CREAM, SALTED GRANOLA

PIZZE VERTE DE FOCACCIA - 11€

PISTOU, LEGUMES DE PRINTEMPS, SALADE D'HERBES, COPEAUX DE FROMAGES DE CHEVRE

FOCACCIA GREEN PIZZE, PISTOU, SPRING VEGETABLES, HERBS SALAD, GOAT CHEESE SHAVINGS

BURRATA - 12€

GREEN « PANZANELLA », VINAIGRETTE DE TAPENADE

BURRATA, GREEN « PANZANELLA », TAPENADE VINAIGRETTE





NOS PLATS

LEGUMES DE PROVENCE - 14€

HOUMOUS DE TOMATES SECHEES, SALADE D'HERBES, SAUCE CHIMICHURRI
PROVENÇAL VEGETABLES, DRIED TOMATOES HUMMUS, HERBS SALAD, CHIMICHURRI SAUCE

CHEESEBURGER - 18€

STEACK HACHE VBF, CHEDDAR, BACON, SAUCE BARBECUE & FRITES
VBF CHOPPED STEACK, CHEDDAR, BACON, BBQ SAUCE & FRENCH FRIES

SUPRÊME DE POULET RÔTI - 20€

CAROTTES DE COULEUR RÔTIÉS & SA PUREE AU PASTIS DE MARSEILLE, SALADE DE POIS CHICHE, JUS M'ROUZIA
CHICKEN SUPREME, COLORED CAROTS & ANIS FLAVOURED PUREE, CHICK PEAS SALAD AND M'ROUZIA JUICE

PIECE DU BOUCHER VBF - 22€

PUREE D'ARTICHAUTS, CEBETTES GLACES, BOUTONS D'ARTICHAUTS, BEURRE MAITRE D'HÔTEL A LA NOISETTE
& CITRON CONFIT
VBF BEEF FILLET AND GARLIC BUTTER WITH HAZELNUT & LEMON CONFIT, ARTICHOKE PUREE

FILET DE LOUP MARINE A LA CHERMOULA - 22€

SALADE DE FENOUIL ET AGRUMES, SAUCE VIERGE
WOLFFISH MARINATED WITH CHERMOULA, FENNEL AND CITRUS SALAD, BASIL SAUCE

TENTACULE DE POULPE GRILLE - 25€

SÔCISSE DE MARSEILLE, FRITES DE PANISSES, AÏOLI SAFRANE, PETIT POIS
GRILLED OCTOPUS TENTACLE, SÔCISSE DE MARSEILLE, PANISSE FRIES, TURMERIC AIOLI, PEAS





NOS PÊCHÉS MIGNONS

PALET AU CHOCOLAT - 8€

CRUMBLE, FRUITS ROUGES & SON COULIS, GLACE AU SESAME NOIR
CHOCOLATE PUCK, CRUMBLE, RED FRUITS & COULIS, BLACK SESAME ICE CREAM

MERINGUE - 8€

FRAISE, FAISELLE, ESTRAGON, SORBET FRAISE DES BOIS
MERINGUE, STRAWBERRY, FAISELLE, TARAGON, WILD STRAWBERRY SORBET

MOELLEUX AUX NOISETTES - 8€

AGRUMES BRÛLES, GLACE AU MIEL & PIGNONS, PIGNONS CAMELISES, COPEAUX DE CHOCOLAT
HAZELNUT FONDANT, BURNT CITRUS, HONEY AND PINE NUT ICE CREAM, CHOCOLATE SHAVINGS

SAINT-MARCELIN AU FOUR - 8€

FIGES SECHEES, ABRICOT, PISTACHES & NOIX
BAKED SAINT-MARCELIN CHEESE, DRIED FIGS, APRICOT, PISTACCHIO & HAZELNUTS

