



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

SALADE DE L'ONCLE CESAR - PETITE 13 / GRANDE 20


POULET CROUSTILLANT, ŒUFS DURS, BACON, CROÛTONS,
TOMATES CERISES, PARMESAN, SALADE ROMAINE & SAUCE CESAR AUX ANCHOIS
*CAESAR SALAD WITH CRUNCHY CHICKEN, HARD-BOILED EGGS, BACON, CROUTONS,
CHERRY TOMATOES, PARMESAN, ROMAINE LETTUCE & CAESAR SAUCE WITH ANCHOVIES*

MILLE-FEUILLE D'AUBERGINES À LA PARMESANE - 10

COULIS DE TOMATES AUX BASILIC, SALADE D'HERBES
EGGPLANT PARMESAN, BASIL TOMATO COULIS, HERBAL SALAD

PANISSES DE MARSEILLE - 10

SPÉCIALITÉ À BASE DE FARINE DE POIS CHICHE DE LA MAISON ESPOSITO, SAUCE ORIENTALE
CHICKPEA FRIES, ORIENTAL SAUCE





NOS PLATS

LOUP PORTION AU FOUR - 26

LOUP DE MEDITERANNEE CUIT AU FOUR, MILLE-FEUILLE D'AUBERGINES À LA PARMESANE, FINGER DE POLENTA
SAUCE VIERGE TOMATES, CITRON CONFIT ET SESAME
COOKED MEDITERRANEAN BASS, PARMESAN EGGPLANT, POLENTA

GNOCCHIS AU BASILIC ET MOZZARELLA - 16


LEGUMES D ETE
GNOCCHIS WITH BASIL AND MOZZARELLA, VEGETABLES AND SPICES

CARPACCIO DE BŒUF VBF - 19

CAPRES, COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE ET FRITES MAISON
VBF BEEF CARPACCIO, CAPRESE, PARMESAN CHIPS, ARUGULA SALAD WITH HOMEMADE FRENCH FRIES

PIECE DU BOUCHER VBF - 26

BEURRE MAITRE D'HOTEL, TOMATES PROVENCALES, FRITES MAISON
VBF BEEF FILLET GARLIC BUTTER, PROVENCAL TOMATOES, HOMEMADE FRENCH FRIES





NOS PÉCHÉS MIGNON

SALADE DE FRUITS FRAIS & SORBET - 8

SIROP VANILLE, TUILE DENTELLE, SORBET DU MOMENT

FRESH FRUITS SALAD WITH VANILLA SYRUP, LACE BISCUIT AND SORBET

L'AUTHENTIQUE CRÊME BRULÉE - 8

CREME VANILLEE, SUCRE CAMELISE

VANILLA CREAM COVERED WITH CAMELIZED SUGAR

COMME UNE TARTE AU CITRON - 8

CRÉMEUX CITRON, SORBET, CRUMBLE AMANDES, MERINGUE CITRON VERT, ESPUMA AUX SENTEURS BASILIC

LEMON CREAM, SORBET, ALMOND CRUMBLE, LEMON MERINGUE, ESPUMA WITH BASIL TAST

GLACES & SORBETS - 8

TROIS BOULES AU CHOIX

THREE SCOOPS





LES MINOTS *

MENU ENFANT - 12

PATE AU JAMBON *OU* POISSON PANE & FRITES MAISON AUX LEGUMES DE SAISON
PASTA WITH HAM OR BREADED FISH, VEGETABLES HOMEMADE FRENCH FRIES

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, PISTACHE
VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE, PISTACHIO

SIROP À L'EAU

* TERME MARSEILLAIS POUR PARLER DES ENFANTS

* EXPRESSION FROM HERE TO TALK ABOUT CHILDREN

