

La Cabane Savoyarde

du

QUILASON

BAR - SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

La cuisine est ouverte de 12h à 15h et de 18h à 21h

Restauration

Les entrées / Voorgerechten

La planche campagnarde

à partager à l'apéro 14,50€

Plank van platteland gedurende het aperitief te verdelen

Le potage du jour 6,20€

Dagsoep

L'assiette de saumon fumé maison 14,50€

Bord van gerookte Zalm

La fricassée de scampis au Ricard et à l'ail 12,80€

Fricassee van scampis met Ricard en knoflook

Le duo de croquettes de crevettes 13,50€

Duo van garnalenkroketten

Le duo de croquettes au fromage et feuille de jambon d'ardenne 11,80€

Duo van kaaskroketten en ardense ham

Spécialités aux Fromages

Kaas specialiteiten

Raclettes (min. 2 pers.)

La Raclette au fromage de montagne . 22,50€/p.p.

Raclette met bergenkaas

La Raclette au fromage de montagne au lait cru 24,50€/p.p.

Raclette met bergenkaas van pure melk

Servie à volonté, avec pain, pommes de terre, viandes sèches et salade.

Opgediend naar believen, met brood, aardappels van Mousny, vleeswaren en sla

Le Vacherin Mont d'Or 460gr 24,50€

La tartiflette 17,00€

Rebblochon, lardon, pomme de terre, crème

Rebblochon kaas, spekjes, aardappels, room

La tartiflette régionale 17,00€

Orval, noix d'Ardenne, pomme de terre, crème.

Orval, Ardenne ham, aardappels, room.

Servi avec du pain, des pommes et de la salade.

Opgediend met brood, appels en sla.

Les fondues aux Fromages Alpains

Alpenkaasfondues (min. 2 pers.)

220 gr /pers. de comté, d'appenzeller et de Beaufort, servies avec du pain, la salade hivernale, et des pommes de terre.

220 gr /pers. of comté, appenzeller en Beaufort kaas. Opgediend met brood, aardappels en sla.

Fondue savoyarde nature 19,40€/p.p.
Natuur kaasfondue

Fondue savoyarde à la tomate et basilic..... 19,80€/p.p.
Met tomaat en basilicum

Fondue savoyarde aux oignons et lardons..... 19,80€/p.p.
Met uien en spekjes

Fondue savoyarde à la Lupulus ou à la Chouffe 19,80€/p.p.
Met Lupulus of met la Chouffe

Fondue savoyarde au cava..... 19,80€/p.p.
Met Cava

Fondue savoyarde au champignons des bois.....20,40€/p.p.
Met bossenpaddestoelen

Supplément d'une planche de viandes sèches..... 6,50€
Supplement voor een plank van vleeswaren

Pour une fondue en version XL + 2,50€
50gr de fromage en plus / + 50 gr van kaas

Nos Fromages Alpains

Le **Beaufort AOP** est un fromage à pâte pressée cuite, au lait cru et entier, réputé pour son goût incomparable à la fois fruité et fleuri. Sa texture est ferme à l'attaque en bouche, puis fondante et dévoile ses arômes nombreux et subtils d'animal, végétal et fruits grillés.

Le **Comté AOP** de 8 mois d'affinage vous surprend par une étonnante cascade d'arômes fruités, épicés, torréfiés, qui se révèlent longuement en bouche. C'est un fromage de lait cru de vache, à pâte pressée cuite,

L'**Appenzeller** est un fromage Suisse à base de lait de vache. Son goût est corsé, raffiné et caractéristique. Il prend son goût à la suite de nombreux brossages, de deux à trois fois par semaine, avec une saumure à base de plantes, appelée sulz, et dont la recette est gardée secrète (sel, levure, vin blanc, poivre et un mélange d'une vingtaine à une quarantaine de plantes).



Venez profiter de la terrasse en été

Burgers artisanaux,
Salades, Bagels, Glaces et Cocktail...

Les Plats / Schotels

Le suprême de poularde avec sa sauce aux Morilles et sa poêlée de légumes 19,50€

Mesthoenborst met saus met morilles en gebraden groenten

Le burger d'automne 19,60€

Pain artisanal aux graines de courge, un steak de viande hâché de 150 gr, lard, champignons, noix et marron, tranche de fromage comté, sauce à la moutarde, salade d'automne.

Herfstburger : ambachtelijk brood met courgettezaden, gehakte biefstuk van 150 gr., spek, paddestoelen, noot, kastanje, plakje van comtékaas, herfstsalade en mosterdsaus.

Le burger Canard 23,20€

Pain artisanal aux graines de courge, steak hâché de canard 150gr. tranche de foie gras, confiture d'oignon et pomme, mayonnaise à la truffe et salade d'automne.

Eendburger : ambachtelijk brood met courgettezaden, gehakte eendstuk van 150 gr. met eendenlever, uienjam met appel, truffelmayonaise en herfstsalade

Le civet de marcassin au pain d'épice, poire, airelles, purée de céleri 20,40€

Everjongragout met ragout met peperkoek, peer, rode bosbessen, knolselderijpuree

Le steak de biche, sauce sentiment d'automne 25,20€

Steak de 250 gr., brunoise de poivron et poivre vert flambé au cognac, purée de céleri, poire, airelle, champignon des bois.

Hindenbiefstuk van 250 gr., saus met fijngehakte paprika en groene peper met cognac geflambeerd, peer, rode bosbessen, knolserij puree, bossenpaddestolen.

Le pavé de saumon, coulis de poivron rouge et basilic et sa poêlée de légumes 18,60€

Zalmoot met rode paprikacoulis, basilicum en gebraden groenten.

Les plats sont accompagnés de pomme de terre ou pommes croquettes ou pommes frites.

De schotels zijn opgediend met aardappeltjes, aardappelskroketten of fritjes.

Plats pour enfant Kinderschotel

Les boulettes sauce tomate, salade et pommes frites 9,60€

Balletjes met tomaat saus, sla en fritjes

Le mini burger maison, salade et pommes frites 9,60€

De mini burger, sla en fritjes

Gourmandises

à prendre à toute heure...

Lekkernijen op de hele tijd te nemen!

Les douceurs faites maison Huisgemaakt zoetheleden

La crème brûlée	6,90€
La mousse au chocolat.....	6,20€
Le moelleux au chocolat	7,50€
La dame blanche	6,90€
La Brésilienne	6,90€
Le trio de profiteroles, sa glace vanille et son chocolat noir fondu.....	8,20€
Le café gourmand (café/thé et différentes douceurs).....	8,60€
2 boules de glace.....	3,60€

Les autres desserts Andere nagerechten

La tartelette pomme-crumble tiède et sa glace vanille....	6,80€
---	-------

Les crêpes / pannenkoeken

Au sucre ou à la casonade	4,80€
<i>Pannekoek met suiker of bruine suiker</i>	
Mikado (glace vanille et chocolat noir fondu)	7,20€
<i>Pannekoek met ijs en warme chocolade</i>	

Les gauffres / waffels

Gauffre au Sucre	5,50€
<i>Waffel met suiker</i>	
Gauffre à la chantilly	6,20€
<i>Waffel met slagroom</i>	
Mikado (glace vanille et chocolat noir fondu)	7,60€
<i>Waffel met ijs en warme chocolade</i>	

Retrouvez nous sur
Facebook

Le-Quai-Son-Bar-Terrasse-Concerts

Carte des Vins

- Fruité / Fruitig
- Sec / Droog
- Aromatique / Aromatisch
- Corsé / Full-bodied
- Domaine en agriculture biologique
Domein in biologische landbouw

Vin Blanc (bouteille de 75cl)

Gentil d'Alsace ●○ <i>Domaine Meyer-Fonné</i>	23,70 €
Pinot blanc ●○ <i>Domaine Meyer-Fonné</i>	27,20 €
Riesling ●○ <i>Domaine Meyer - Foné</i>	26,50 €
Touraine Sauvignon ●○ <i>Domaine F.Chidaine</i>	22,80 €
Sancerre Beau Roy ● <i>Domaine Reverdy-Ducroux</i>	37,60 €
Bourgogne Aligoté ● <i>Domaine Larue</i>	26,90 €
Chablis ● <i>Domaine Dampt</i>	37,50 €
disponible en bouteille de 37,5cl.....	21,30 €
Arbois Chardonnay - Jura ●● <i>Domaine Rijckaert</i>	31,20 €
Roussette de Savoie Fran●y <i>Domaine Lupin</i>	26,80 €
Vin de savoie Chignin ● <i>Domaine Quénard</i>	27,70 €

Vin Rouge (bouteille de 75cl)

Pinot Noir●○ <i>Domaine Bachert</i>	24,90 €
Vin de Savoie Mondeus● <i>Domaine Quénard</i>	29,90 €
Sancerre Pierre Noire● <i>Domaine Reverdy-Ducroux</i>	36,80 €
Château Bégadar●● <i>Médoc</i>	22,10 €
Château La Nauv●○ <i>Saint Emilion</i>	28,90 €
Les Egrève●○ <i>Collines rhodaniennes</i>	18,90 €
Côte du Rhône Les Chèvrefeuille●●○ <i>Domaine Réméjeanne</i>	24,90 €
Languedoc Pic Saint Loup Bergerie de l'Hortus●● <i>Domaine de l'Hortus</i>	29,50 €
Pays d'Hérault Le Loup dans la Bergerie● <i>Domaine de l'Hortus</i>	18,80 €
Morgon vieilles vigne●○ <i>Les Amethystes</i>	28,80 €

Carte des Bulles

Mousseux	18,50 €	Champagne Brut 1er cru	48,00 €
----------------	---------	------------------------------	---------

Boissons

Vin maison Rouge - Blanc - Rosé

Verre 15cl	3,80 €
Pichet 25cl	6,40 €
Pichet 50cl	12,40 €
Bouteille 75cl	18,50 €

Vin de fruits artisanaux (au verre)

Rhubarbe	4,20 €
Sureau	4,20 €
Fleurs de Pissenlit	4,20 €

Apéritifs - Alcool

Cava	5,20 €
Cava Royal	5,60 €
Spritz Aperol	6,50 €
Apéritif maison (Passoa, cointreau, gin, jus d'orange) ..	6,50 €
Mojito	6,50 €
Sangria Rouge / Sangria Blanche	4,00 €
Kir	4,20 €
Martini Blanc / Rouge	4,20 €
Pineau des Charentes	4,20 €
Porto Blanc / Rouge	4,20 €
Ricard	4,20 €
Picon Vin Blanc	6,20 €
Picon Bière	5,40 €
Campari	4,20 €
Malibu / Pisang / Passoa / Safari / Batida	4,20 €
Get 27	4,20 €

Gin Gordon	4,80 €
Gin Tanqueray 43,1%	5,80 €
Gin Bombay Saphir 41%	6,50 €
Hendrick's gin 41,4%	7,50 €
Mombasa club gin 41,5%	8,00 €

Rhum Havana Club Brun	4,80 €
Vodka Absolut	4,80 €
Whisky William Lawson	4,80 €
Jack Daniel's	5,80 €

Accompagnement grenadine / menthe	0,30 €
Accompagnement Jus, Coca, Tonic	1,50 €

Accompagnement Schweppes Hibiscus / Orange Blossom & Lavender / Ginger & Cardamom ..	3,00 €
--	--------

Digestifs

Amaretto	4,80 €
Limoncello	4,80 €
Calvados	4,80 €
Cointreau	4,80 €
Baileys	4,80 €
Cognac	4,80 €
Eau de Villée	4,80 €
Grand Marnier	4,80 €
Genepi	5,00 €
Chivas Regal 12 ans 40%	6,50 €
Talisker sky 45,8%	7,80 €
Rhum Diplomatico Brun 40%	7,80 €
Peket / Blanc	3,50 €
Purnalet	3,50 €

Boissons chaudes

Masalto, cafés biologique	
Café Masalto 100% arabica	2,30 €
Expresso Masalto 100% arabica	2,30 €
Décaféiné Masalto bio	2,30 €
Cappuccino crème fraîche	2,80 €
Cappuccino à la mousse de lait	2,80 €
Latte Macchiato	3,00 €
Latte Macchiato caramel	3,20 €
Latte Macchiato aux amandes/almond	3,20 €

Chocolat Chaud	2,80 €
Chocolat Chaud Chantilly	3,20 €

Thé VITAO organic tea (différents goûts)	3,00 €
Thé Vert / Thé Earl Grey / Infusion de rooibos et menthe verte / Thé au rooibos et vanille / Thé à la pomme et à la cannelle / Thé aux fruits des bois	

Vin Chaud avec une pointe d'Amaretto	4,20 €
Chocolat Baileys	6,80 €

Chouffe Coffee	5,80 €
----------------------	--------

Irish Coffee	6,80 €
Italian Coffee	6,80 €
French Coffee	6,80 €
Cuban Coffee	6,80 €

Bières au fût

Jupiler 25cl (5,3°).....	2,30 €
Jupiler 33cl (5,3°).....	3,00 €
Jupiler 50cl (5,3°).....	4,50 €
Lupulus Triple 25cl (8,5°).....	3,50 €
Lupulus Fructus 25cl (blanche rosée 4,8°)	3,80 €
Chouffe Blonde 25cl (8°).....	3,50 €
Chouffe Blonde 33cl (8°).....	4,50 €

Bières fruitées

Lupulus Fructus 25cl (blanche rosée 4,8°)	3,80 €
Liefmans Fruitesse «on the rocks» 25cl (3,8°).....	3,50 €
Kriek Extra Bellevue 25cl (4,3°).....	3,80 €
Pêcheresse Lindemans 25cl (2,5°).....	3,80 €
Kasteel Rouge 33cl (8°).....	4,50 €
Chouffe Cherry 33cl (8°).....	4,50 €

Bières régionales

Lupulus Blanche 33cl (4,5°)	4,00 €
Lupulus Hopera 33cl (6°).....	4,50 €
Lupulus Organicus (Bio) 33cl (8,5°)	4,90 €

Lupulus Hibernatus 33cl (bière d'hiver 9°).....	5,50 €
La Chouffe N'Ice 33cl (bière d'hiver 10°).....	5,50 €

La Chouffe Houblon 33cl (9°).....	5,20 €
Mc Chouffe Brune 33cl (8°).....	4,50 €
L'Arogante Blonde 33cl (7,2°)	5,00 €
L'Arogante Stout (Brune) 33cl.....	5,00 €
La Féodale Blonde ou Brune 33cl.....	4,60 €
La Corne du Bois des Pendus Blonde 33cl....	4,20 €
La Corne du Bois des Pendus Triple 33cl	5,20 €
La Clochette Ambrée 50cl (7°).....	7,50 €
La Clochette DT Blanche 50cl (5°)	7,50 €

Lupulus Brune 75cl (8,5°)	9,80 €
Oster Blonde 75cl (8°).....	9,80 €
Oster Black 75cl (8°).....	9,80 €

Bières Trappistes

Orval 33cl (6,2°).....	4,50 €
Rochefort 8° 33cl	4,50 €
Rochefort 10° 33cl	5,60 €
Chimay Rouge 33cl (7°).....	4,00 €
Chimay Bleue 33cl (9°)	4,50 €
Chimay Triple Blanche 33cl (8°).....	4,20 €
Westmalle Triple 33cl (9,5°).....	4,20 €

Bières traditionnelles

Hoegaarden Blanche 25cl (4,9°).....	3,00 €
La Cuvée des Trolls Blonde 25cl	3,00 €
Leffe Blonde ou Brune 33cl (6°)	4,00 €
Duvel 33cl (8,5°)	4,20 €
Triple Karmeliet Blonde 33cl (8,4°)	4,20 €

Eaux et limonades

Eau plate / pétillante 25cl.....	2,00 €
Eau plate / pétillante 50cl.....	3,50 €
Eau plate / pétillante 1 litre	5,00 €
Perrier.....	2,20 €
Coca Cola.....	2,20 €
Coca Cola Light.....	2,20 €
Coca Cola Zero	2,20 €
Fanta	2,20 €
Sprite.....	2,20 €
Ice Tea	2,30 €
Ice Tea Green	2,50 €
Ice Tea Pêche	2,50 €
Schweppes Tonic.....	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon.....	2,50 €
Schweppes Agrum'	2,50 €
Jus (différents goûts) : orange, pomme-cerise, Ace, pomme, pamplemousse, ananas, tomate.....	2,30 €
Cécémel / Fristi.....	2,50 €
Supplément sirop.....	0,30 €

Jus de Fruits pressés / Versesap

Jus d'orange / Jus de citron	3,60 €
------------------------------------	--------

Jus de Fruits artisanaux et locaux

Pomme / Pomme et poire / Pomme et fraise....	3,60 €
--	--------

Milk-shake à la glace faite maison

Vanille	4,60 €
Fraise.....	4,60 €
Moka	4,60 €
Vanille/banane.....	4,80 €
Vanille/fruits rouge.....	4,80 €
Chocolat.....	4,60 €
Caramel et beurre salé.....	4,60 €

Sans Alcool / Alcoholvrij

Jupiler 0° 25cl.....	2,30 €
Hoegaarden Blanche Rosée 0°	3,50 €
Mojito	3,00 €
Pisang orange	3,80 €
Pêche orange	3,80 €

En-cas / Snacks

Portion de Fromage.....	4,50 €
Portion de saucisson	4,50 €
Portion fromage / saucisson (kaas/worst)	6,50 €
Portion d'olives (olijven).....	3,50 €