

Le Quartz

RISTORANTE

MENU

ENTRÉES

BURRATA

Burrata crémeuse, tomates cerises, sauce pesto, pignons de pin torréfiés.

14

DÔME DE SAUMON

Saumon fumé, coeur d'avocat, crème légère à l'aneth, pain toasté aux céréales.

16

CREVETTES PIL PIL

Crevettes rôties à l'ail et piment oiseau.

17

FOIE GRAS MI-CUIT

Foie gras mi-cuit, gelée de figues, pain d'épices.

17

CARPACCIO DE ST-JACQUES

Fines tranches de noix de st-jacques, sauce passion citron vert.

18

PIZZETTAS

4 minis pizzas, al tartufo, al salmone, margherita, chèvre

13

CARPACCIO DE BOEUF

Fines tranches de boeuf, sauce pesto, roquette, parmesan.

15

CHICKEN TEMPURA

Poulet mariné frit, sauce cocktail.

13

À PARTAGER

Planche composée de tempura aux crevettes, nems au poulet, mozza sticks.

18

PLATS

NOS VIANDES

L'ENTRECOTE 280 g

Belle pièce de bœuf persillée, grillée et servie avec un beurre maître d'hôtel, frites maison, sauce au poivre

27

LE FILET 200 g

Pièce noble du bœuf, tendre et savoureuse, servie avec des pommes de terre grenailles, carottes glacées au miel, soja et romarin.

32

LE ROSSINI 200 g

Filet de bœuf tranche de foie gras mi-cuit flambé, gelée de figues.

39

LA SOURIS 500 g

Souris d'agneau confite, sauce miel romarin, purée maison.

28

LE FILET MIGNON

Filet mignon de veau mariné à la moutarde, sauce aux morilles, poêlée de légumes fondants.

29

LE BURGER GOURMET

Pain brioché, steak de bœuf 150g, cheddar, mesclun, tomates, bacon, écrasé d'avocat, oignon pickles.

19

LA PIÈCE D'OR 500 g

Filet de bœuf ultra tendre, servi de feuilles d'or.

195

TOMAHAWK +/-1200 g

Pièce de boeuf d'exception, tendre et savoureuse, découpée à table.

270

NOS VOLAILLES

LA BALLOTTINE

Ballottine de volaille farcie, purée de patates douces, chips de champignons de Paris.

27

LA MILANAISE

noix de veau marinée et panée, sauce tomates fraîches, linguines.

25

PLATS

NOS POISSONS

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud mariné au citron et baies roses, cuisson lente sous vide, purée de petits pois menthe.

27

LE POULPE

Tentacules de poulpe cuisson lente, bisque de homard, sauce à l'ail, pommes de terre vapeur.

29

LES GAMBAS

Gambas géantes snackées, risotto safrané, sauce aux herbes.

39

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, purée, purée à la truffe, poêlée de légumes, salade.

7

PLATS

PASTAS

PENNE AL POLLO

Pennes au poulet, crème de champignons, parmesan.

18

RIGATONI AL PESTO

Rigatonis sauce pesto, tomates cerises, stracciatella.

18

RAVIOLI AL SALMONE

Ravioles farcies au saumon, crème à l'aneth, œufs de saumon.

19

TAGLIATELLES SEPPIA

Tagliatelles à l'encre de seiche, palourdes, encornets, sauce à l'ail crémeuse.

23

GNOCCHIS AL TARTUFO

Gnocchis de pomme de terre frais, crème de truffe, carpaccio de truffe noire.

22

FORMULE ANNIVERSAIRE

50

ENTRÉES

CRISPY CHICKEN

CARPACCIO DE BOEUF

BURRATA

PLATS

FAUX-FILET, FRITES

FILET DE BAR, LÉGUMES

ESCALOPE MILANAISE, PÂTES

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

PIZZAS

LA QUARTZ

Base tomate, mozzarella, boeuf séché, chorizo, oignons rouges, olives noires, origan.

19

TARTUFO

Base crème de truffes, mozzarella, champignons, huile de truffe.

22

4 FROMAGGI

Base tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre.

17

SALMONE

Base crème, mozzarella, saumon fumé.

17

IBERICO

Base tomate, mozzarella, chorizo, champignons, olives noires, oignons.

18

REINE DE COEUR

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, burrata.

18

AL TONNO

Base tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, olives noires, basilic.

17

ANCHOA

Base tomate, mozzarella, anchois, olives noires, câpres.

18

VEGGIE

Base tomate, mozzarella, olives noires, poivrons, artichauts oignons.

17

DESSERTS

LE TIRAMISU

Véritable tiramisu, crème mascarpone, spéculos, nocciolata.

13

LA PAVLOVA

Meringue coco, crème fouettée vanille, fruits exotiques.

14

LE FRAISIER

Fraisier à la crème de pistache

13

LA BRIOCHE PERDUE

Brioche moelleuse, boule de glace vanille, sauce nocciolata ou carramel.

12

LE MILLE FEUILLES

Croustillant mille-feuilles vanillé, noix de pécan toréfiées, caramel beurre salé.

14

LA TARTE AU CITRON

Tarte sablée, lemon curd infusé au basilic.

13

LE MACARON RUBIS

Macaron framboises, crème vanillée.

14

BOISSONS

COCKTAILS

LE MIAMI

Jus de fraises, purée de fraises, purée de framboises, groseilles, framboises, sirop Monin fraises et framboises.

12

LE QUARTZ

Jus de passion, sirop de vanille, purée de citrons, sirop Monin ananas.

12

PINA COLADA

Ananas frais, jus d'ananas, jus de coco, sirop Monin ananas.

12

SMOOTHIES

mangue

fraise

exotique

12

MOJITOS

menthe

fraise

passion

framboise

violette

10

MILKSHAKES

vanille

fraise

pistache

bueno

oréo

10

BOISSONS

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-cola cherry, 7up, Orangina, Fuzetea, Schweppes agrumes, Tropic, Fanta, jus de fraises, jus d'oranges, jus de pommes, jus d'ananas, Red Bull.

5

EAUX

Evian, San Pellegrino

50 cl

5

1l

8

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO

2

NOISETTE

2,50

CAFÉ CRÈME

3

THÉ VERT À LA MENTHE

5

INFUSIONS, THÉ VERVEINE

3

NARGUILÉS

PARFUMS

menthe, love, hawai, mi amor,
sucrée.

DU LUNDI AU MERCREDI

15€ pour vous mesdames
20€ pour vous messieurs
soft offert
supplément cocktail 7€

DU JEUDI AU DIMANCHE

25 € pour vous mesdames
30 € pour vous messieurs
soft offert
supplément cocktail 7€

SUPPLÉMENT QUASAR

5

SUPPLÉMENT TÊTE

10



INFOS ET RÉSERVATIONS: 07.43.61.62.09

4 AVENUE LAURENT CÉLY - 92600 ASNIÈRES-SUR-SEINE

WWW.LEQUARTZRESTAURANT.COM