

QUAI LIBERTÉ

**SEUL LIEU À PARIS TENU PAR
DES PERSONNES SORTANT DE PRISON**

Soyez les bienvenus au Quai Liberté, à bord du Thalassa, lieu du tournage de la célèbre émission de Georges Pernoud. Notre restaurant a ouvert en 2021 avec une étonnante recette qui émulsionne une délicieuse cuisine et un projet humain fort, porté par Wake up Café.

Chaque plat est le fruit du travail d'une équipe composée de personnes sortant de prison qui trouvent, à travers cet emploi-formation, une voie vers la stabilité et la réintégration dans la société.

Notre ambition ? Remettre chacun à flot, grâce à la rigueur, l'apprentissage et le sens de l'effort. Chaque jour, notre équipe travaille avec passion pour perfectionner son savoir-faire et vous offrir une cuisine française authentique, avec des produits de qualité.

En choisissant le Quai Liberté, vous prenez part à ce voyage de reconstruction, où chaque assiette reflète l'engagement et le travail de ceux qui œuvrent en cuisine pour reprendre le cap. Ils vous servent fiers de vous offrir un merveilleux moment à bord.

*Clotilde Gilbert, fondatrice de Wake up Café
et toute l'équipe du Quai Liberté*



www.quailiberte.fr

6 port de Javel Haut

Retrouvez-nous sur les réseaux !

@quailiberte



Prix nets en euros - Taxe et service compris -

Tableau des allergènes disponible à la demande ainsi que la provenance de la viande

SOFTS

SODA

Jus de fruit (33cl)	5€
Diabolo (33cl)	5€
Coca-cola (33cl)	6€
Coca-cola zéro (33cl)	6€
Ice Tea (25cl)	6€
Schweppes tonic (25cl)	6€
Schweppes agrumes (25cl)	6€

MOCKTAILS 15CL

Virgin mojito	8€
Cocktail de fruits	8€
Virgin mule	8€

Eaux minérales

	0,5L	1L
Badoit	5,5	7€
Evian	5,5	7€

BOISSONS CHAUDES

Café allongé	3€
Café noisette	3€
Expresso	3€
Double expresso	4,5€
Café crème	5€
Thé / Infusion	5€
Chocolat chaud	5€
Cappuccino	6€



ALCOOLS

BIÈRES 33CL

La Parisienne	
Blonde 5°	8€
Blanche 5°	8€
IPA 5°	8€

APÉRITIFS

Kir mûre, framboise, violette, pêche (12cl)	5,5€
Martini blanc (6cl)	6,5€
Martini rouge (6cl)	6,5€
Martini fiero (6cl)	6,5€
Ricard (4cl)	6,5€
Kir royal (12cl)	13€

COCKTAILS 15CL

Spritz Aperol	10€
Spritz Saint-Germain	12€
Mojito	12€
Gin tonic	12€
Caipirinha	12€
Cuba libre	12€

WHISKY 4CL

Gentleman Jack	12€
Lagavulin (16 ans)	19€
Nikka	18€

RHUM 4CL

Diplomatico	11€
-------------	-----

DIGESTIFS 4CL

Limoncello	11€
Get 27	11€
Cointreau	11€
Manzana	11€
Vodka absolut	11€
Chambord	12€
Cognac Borderies XO	24€
Armagnac Château de Laubade (25 ans)	18€
Disaronno	14€

LE RESTAURANT

Goûtez à la Liberté !

FORMULE DÉJEUNER • 25€*

Suggestion du jour, verre de vin de notre sélection ou soft, café
*du mardi au vendredi, le midi.



Tous nos plats sont faits maison.

ENTRÉES

Crème de butternut, éclats de châtaignes et dés de céleri	• 8
Champignons du moment poêlés au lard, herbes fraîches et œuf poché	• 10
Légumes oubliés en salade, vinaigrette de yuzu, bresaola	• 12
Rémoulade de chou chinois et truite fumée, fenouil et pommes Granny Smith	• 13
Crumble d'écrevisses et bisque, graines de courge et sésame	• 14

PLATS

Suggestion du jour	• sur demande
Pavé de saumon snacké, caponata et riz vénéré à la crème d'estragon	• 25
Magret de canard poêlé, jus corsé et écrasé de pommes de terre aux herbes	• 22
Grand ravioli au chèvre et champignons, gratiné au parmesan	• 19
Canette confite, sauce amarena, lentilles vertes du Puy et chioggia râpée	• 27
Paleron de bœuf, cuit 12 heures, embeurré de chou vert	• 31

DESSERTS

Fromage du Chef, brie de Meaux à la truffe noire, roquette et huile de noix	• 11
Tarte Tatin, crème épaisse et râpé de Granny Smith	• 10
Mousse au chocolat de la maison Barry, éclats de noisettes et coco fraîche	• 12
Poire au vin d'Hypocras, spéculoos et biscuit rose de Reims	• 9
Café ou Thé Gourmand	• 12

VINS BLANCS

LOIRE

Saumur AOP, Les Plantagenêts - Chenin 2023	12CL	24CL	75CL
Vouvray AOP, Catherine et Pierre Breton « Aussi sec » 2023/2024	6€	12€	27€ 41€

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté AOP, Les Planchants 2023	12CL	24CL	75CL
Macôn-Villages AOP, De Fayères 2023	8€	14€	35€ 47€

RHÔNE

Côtes-du-Rhône AOP, Les 3 Garçons 2022 BIO	12CL	24CL	75CL
Crozes-Hermitage AOP, Chante Passo	7€	12€	32€ 55€

ALSACE

Alsace AOP, Riesling Collection 2022	12CL	24CL	75CL
	8€	14€	37€

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE

Côtes-de-Provence AOC, Soif de Pampa 2023	12CL	24CL	75CL
Corse AOP, Domaine Vetricczie 2023	6€	10€	29€ 35€

BULLES

	12CL	75CL
Crémant de Loire AOP Brut Bouvet Ladubay	9€	49€
Champagne - Gratiot-Pillièr Brut Tradition	14€	82€
Champagne - Laurent-Perrier, Perrier La Cuvée		109€

VINS ROUGES

LOIRE

Anjou AOP, Château La Roulerie - le P'tit Cab 2023 BIO	12CL	24CL	75CL
Bourgueil AOC, Trinch 2020/2021 BIO	8€	14€	34€ 42€

BOURGOGNE

Côte Chalonnaise AOC, Pinot Noir Millebuis 2022	12CL	24CL	75CL
Côteaux Bourguignons AOP, Maison Louis Latour	10€	18€	47€ 63€

BEAUJOLAIS

Beaujolais-Villages AOP, Château de Corcelles 2023	12CL	24CL	75CL
	8€	14€	35€

RHÔNE

Côtes-du-Rhône Villages AOP, Tour Mâlière 2023	12CL	24CL	75CL
Rasteau AOP, Famille Perrin 2022	6€	10€	27€ 44€

BORDEAUX

Côte de Bourg AOP Hipster de Barbe 2022	12CL	24CL	75CL
Haut Médoc AOP, Château Victoria II 2021	7€	12€	32€ 41€
Pauillac AOC, Harmonie de Fonbadet 2018			57€
Margaux AOC, Château Paveil de Luze 2016			70€

LANGUEDOC / ROUSSILLON

Languedoc AOP, Domaine Clavel 2022 BIO	12CL	24CL	75CL
	9€	17€	39€