

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF (2 À 4 PERSONNES)

RÉALISÉ PAR NOTRE CHEF DE CUISINE NICOLAS MEDKOUR

- **Assiette apéritive à partager** **15,00€**
Jeunes radis, aioli de légumes, billes de mozzarella, charcuterie, olives, graines de courges, gressini, toasts

Mes Entrées

- **Asperges, pralin de noisette** **14,00€**
Condiment parmesan, herbes fraîches, jambon de bœuf fumé
- **Gambas grillée, gnocchis, beurre blanc et citron vert** **15,00€**
- **Cuisses de grenouille classique au beurre d'ail** **15,00€**
- **La traditionnelle ficelle picarde de la maison** **9,50€**
- **Salade de harengs fumés** **10,00€**
Rattes du Touquet, vinaigrette moutarde, cébette
- **Roulade de Carpaccio de bœuf** **14,00€**
Roquette, parmesan et pickles
- **Focaccia à l'origan** **9,50€**
Tomates oubliées, mozzarella di buffala, pesto
- **Pâté de canard en croûte d'Amiens Fabrication Artisanale** **10,50€**
Par Antoine Benoit 80260 Féchencourt
- **Les huîtres creuses fines de Normandie N°2** les 6 **14,00€** les 12 **25,00€**

Nos Poissons

- **Pavé de saumon** **16,00€**
Cuit sur peau, quinoa, crème de crustacés
- **Homard façon Bellevue** (selon arrivage 400/600g) **36,00€**
Homard décortiqué, sauces maison, légumes du moment en macédoine (Servi froid)
- **Dos de Cabillaud en croûte d'herbes** **18,00€**
Risotto d'épeautre et pousses d'épinards
- **Filet de turbot** **28,00€**
Courgettes grillées et condiment piquillos
- **Choucroute de la mer** **25,00€**
Chou, saumon frais, saumon fumé, cabillaud, dorade, beurre blanc

Nos Viandes

- **Faux filet cœur d'ailoyau** (180g de la Maison Metzger) **16,50€**
Pommes frites et salade
- **Carbonade de joue de porc** **13,00€**
À la bière du nord, légumes et frites
- **Ris de veau poêlé au beurre** **26,00€**
Pommes de terre entières rôties au thym et à l'ail
- **Tartare de bœuf** (180g) **15,00€**
Haché minute, préparé par nos soins, pommes frites
- **Entrecôte grillée** (250g de la Maison Metzger) **28,00€**
Beurre Maître d'Hôtel, pommes frites

Les incontournables de la Maison

Depuis 12 ans

- **Assiette autour du saumon** **25,00€**
Saumon cuit vapeur, saumon fumé, tartare, mesclun et légumes
- **Souris d'agneau au romarin** **18,00€**
Écrasé de pommes de terre et jus de cuisson
- **Assiette autour de la Picardie** **23,00€**
Mini ficelle picarde, pâté de canard en croûte, potjevleesch, flamiche aux poireaux et Maroilles, mesclun et frites
- **Véritable potjevleesch** **16,00€**
Spécialité du nord de la France : plat froid en gelée de 4 viandes blanches (poulet, lapin, porc et veau)
- **Panier de poissons cuits vapeur** **18,00€**
3 poissons du marché, légumes de saison et pesto

Les Moules

Servies suivant arrivage

- **Moules Marinières, pommes frites** **13,00€**
- **Moules à la crème, pommes frites** **14,00€**

Nos Burgers Maisons

AU PAIN FRAIS DE NOTRE BOULANGER - SERVIS AVEC POMMES FRITES

- **Hamburger spécial Quai Classique 180g** **16,00€**
Steak haché frais de race normande, tranche de bacon, oignons, tomates, cornichons, salade, cheddar, sauce Maroilles
- **Le burger végétarien** **13,00€**
Steak de soja, oignons rouges, tomates, salade, cornichons, sauce tartare
- **Le burger de la mer** **17,00€**
Tournedos de saumon, oignons rouges, tomates, cornichons, sauce cream cheese et gingembre confit

Nos Salades

- **Caesar salade** **16,00€**
Salade romaine, blanc de volaille, croûtons, tomates, sauce César, copeaux de parmesan
- **Salade de chèvre frais de notre région** **16,00€**
Généreux mélange de salade, pommes de terre au pesto, tagliatelles de légume, toasts de chèvre frais (chèvrerie de Canaples), vinaigrette miel basilic
- **Salade Niçoise** **18,00€**
Généreux mélange de salade, œuf dur, thon, haricots verts frais, olives noires, tomates cerises, radis, oignons rouges, vinaigrette d'anchois

Nos Amis les Végétariens

- **Pâtes Trofie di Liguri au pesto et parmesan** **10,00€**
- **Le burger Végétarien** **13,00€**
Steak de soja, oignons rouges, tomates, salade, cornichons, sauce tartare
- **Boulettes de soja, curry vert de légumes et quinoa** **13,00€**

Menu du Terroir

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	21,00€
Entrée + Plat + Dessert	26,00€

ENTRÉE AU CHOIX

- Pâté de canard en croûte d'Amiens Fabrication Artisanale par Antoine Benoît (Idée de Chef) 80260 Fréchencourt
- Ficelle picarde de la maison
- Salade de harengs fumés, rattes du Touquet, vinaigrette moutarde, cébette

PLAT AU CHOIX

- Véritable potjevleesch. Spécialité du nord de la France : plat froid en gelée de 4 viandes blanches (poulet, lapin, porc et veau)
- Filet de dorade, légumes croquants, beurre blanc aux salicornes
- Carbonade de joue de porc à la bière du Nord, légumes et frites

DESSERT AU CHOIX

- Rabote de la maison (Spécialité picarde) pomme cuite enrobée d'un pâte feuilletée
- Tuile de Beauvais et sa mousse spéculoos
- Crème brûlée à la chicorée

Menu Prestige du Quai

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	35,00€
Entrée + Plat + Dessert	40,00€

ENTRÉE AU CHOIX

- Ravioles de foie gras, bouillon thaï, légumes croquants
- Roulade de Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et pickles
- Assiette de saumon fumé coupé par nos soins et ses toasts, beurre demi-sel

PLAT AU CHOIX

- Souris d'agneau au romarin, écrasé de pommes de terre et jus de cuisson
- Plancha de poissons de retour de pêche : 3 poissons du marché, légumes croquants à la niçoise, olives noires
- Magret de canard, crémeux d'artichaut vanillé, sauce aigre douce

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

L'ardoise du Marché

UNIQUEMENT LE MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI, HORS JOURS FÉRIÉS

Plat du jour seul	13,00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	16,00€
Entrée + Plat + Dessert	20,00€

Menu Marmaille (-12 ANS)

10,50€

Verre de soda, jus de fruit ou 1/4 eau
+
Filet de poisson blanc, garniture au choix
ou Cheeseburger, frites
+
Pousse Pousse Confetti's (vanille et bonbons)
ou Crème brûlée enfant

Nos Desserts

- Sélection de 3 fromages de notre région et son mesclun 8,50€
- RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIÈRE CÉLINE SALVADORI
- Café ou thé gourmet : un expresso ou déca et 4 mini desserts 8,50€
 - Tartelette citron meringuée 8,00€
 - Rabote de la maison (spécialité Picarde) : pâte feuilletée, crème amande, pommes, cannelle et pruneaux 8,00€
 - Le fraise rhubarbe : sablé, crème parfumée à la menthe, fraises fraîches, rhubarbe pochée 8,00€
 - Soupe de fraises, menthe et sa quenelle de yaourt Bulgare 8,00€
 - Finger chocolat : Ganache chocolat noir et son sablé 8,00€
 - Profiteroles maison à la vanille, chocolat tiède et chantilly 8,00€
 - Crème brûlée vanille Bourbon "La Classique" 7,00€
 - Assiette de fruits frais de saison, mini macaron 8,00€
 - J'en suis BABA au rhum : savarin en bouchon imbibé à table de rhum, chantilly, raisins de Corinthe 8,00€
 - Irish Coffee : whisky Irlandais, expresso, sucre, crème 8,00€

Nos Glaces

GLACES DES ALPES PARTENAIRE DES "MAÎTRES RESTAURATEURS"

Glaces artisanales. Le savoir-faire des Maîtres Artisans Glaciers.

Tous les ingrédients sont sélectionnés pour leurs qualités gustatives et aromatiques.

- Palette de sorbets : 4 sorbets plein fruit 7,00€
Parfums : fraise, mangue, ananas, pêche de vigne
- Palette glacée autour du chocolat 7,00€
Chocolat au cacao Valhrona, chocolat au lait-nougat, chocolat blanc, chocolat Straciatella
- Palette glacée découverte 4 parfums 7,00€
Meringue, melon, yaourt bulgare fraise, citron de Sicile
- Coupe colonel : sorbet citron, Vodka 8,00€
- Coupe dame blanche : vanille, chocolat chaud et chantilly 7,50€

