



**Depuis juin 2014, notre établissement a reçu
la certification Maître Restaurateur.**

Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée, c'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts. C'est un titre attribué par le préfet après un audit de contrôle. C'est une démarche volontaire du professionnel qui est renouvelée tous les 4 ans.

Ce titre certifie que l'ensemble de la carte est faite maison.



NOS FOURNISSEURS :

- **MAISON METZGER FRÈRES (RUNGIS 94)** *Viandes*
- **JARDIN DES GAVROCHARDS (SAINT VALERY SUR SOMME 80)** . . . *Légumes et herbes sauvages*
- **LA CHÈVRERIE (CANAPLES 80)** *Fromage de chèvre*
- **DEMARNE (RUNGIS 94)** *Poissons*
- **RUNGIS SERVICES (AMIENS 80)** *Viandes et produits frais*
- **NATURE DE PAIN (AMIENS 80)** *Pains*
- **LES ARTISANS DU PAIN (AMIENS 80)** *Pains et burgers*
- **VENTS D'OUEST (QUETTEVILLE 50)** *Huîtres et coquillages*
- **SARL DU CALVAIRE (VRAIGNES EN VERMANDOIS 80)** *Maraîcher*
- **FRAICH'LEG (VILLERS BOCAGE 80)** *Pommes de terre et frites*
- **IDÉE DE CHEF (FRÉCHENCOURT 80)** *Pâté de canard, saumon fumé et viandes fumées*
- **MAISON DEROCHE (ABBEVILLE 80)** *Volailles et viandes*
- **MAISON LESIEUR PATRICK (REUIL SUR BRECH 60)** *Marché de Rungis*
- **SARL POISSONNERIE MARQUET SEBASTIEN** *Moules*
- **PIERROT COUCKE DIT PIERROT (LILLE 59)** *Potjevleesch*
- **GLACE DES ALPES** *Maîtres Artisan Glacier*

• APÉRITIFS •

- **Apéritifs bruns - Martini** (Rosso, Bianco) 5cl . . . **4,50 €**
- **Suze - Porto** (rouge, blanc) 5cl **4,50 €**
- **Ricard** 2cl **3,50 €**
- **Americano maison** 8cl **7,00 €**
- **Alcool** 4cl + **Soft** **7,00 €**
- **Kir au vin blanc** 10cl **4,00 €**
(mûre, cassis, pêche, framboise)
- **Kir Royal** 10cl **12,50 €**

• WHISKIES •

- **J&B Rare** 4cl **6,00 €**
- **Classic Malt of Scotland** 4cl **9,00 €**
Glenkinchie 10 ans, Talisker 10 ans, Ardbeg 10 ans,
Glenmorangie 10 ans, Cragganmore 12 ans, Cardhu 12 ans,
Oban 14 ans, Dalwhinnie 15 ans, Lagavulin 16 ans

• BIÈRES •

- | PRESSION | 25CL | 50CL |
|------------------------------|---------------|---------------|
| • Carlsberg | 4,00 € | 7,00 € |

- | BOUTEILLE | 33CL |
|---|---------------|
| • Grimbergen, Blanche 1664, Leffe blonde | 5,00 € |
| • Kronenbourg Pur malt - Bière sans alcool | 4,00 € |

- | BIÈRES RÉGIONALES | 33 CL |
|---|---------------|
| • La Rebelle Bière blonde 5,5° | 6,00 € |
| • Saint Rieul Bière Ambrée | 6,00 € |

• COCKTAILS •

Original à l'apéritif !

OSEZ LES COCKTAILS À BASE DE VIN :

- **Pink Grapefruit** **5,00 €**
Côtes du Luberon AOC rosé 10cl, sirop de pamplemousse rosé 2cl
- **Blanc Passion** **5,00 €**
VDP d'OC Sauvignon "Saint-Clair" blanc 10cl, sirop de fruits de la passion 2cl

- **Barbotage** 10cl **8,00 €**
Jus d'orange, jus de citron, grenadine, Grand-Marnier, Champagne.

- **Le Quai** 10cl **8,00 €**
Calvados, fruit de la passion, rhum blanc, trait de jus de citron.

- **Le Queen** 10cl **8,00 €**
Gin, Cointreau, Curaçao bleu, ananas.

- **Spritz** 10cl **8,00 €**
Vin blanc pétillant, eau gazeuse, Apérol, tranche d'orange.

SANS ALCOOL

- **Le Plaisir des sens** 10cl **6,00 €**
Fruit multivitaminé, sirop de fraise.
- **L'Extase** 10cl **6,00 €**
Banane, goyave, pamplemousse, sirop de framboise.

• CHAMPAGNES •

SÉLECTION DU MOIS

- **La coupe servie à table** 10cl et sa verrine de mise en bouche **12,00 €**
- **La bouteille de Champagne Moët & Chandon** 75cl **80,00 €**

Assiettes de convivialités à partager

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF (2 À 4 PERSONNES)

- **La Jules Verne** **18,00 €**
Jeunes radis beurre aux algues, filet mignon de porc fumé artisanalement, dés de pâté de canard d'Amiens, œufs de caille façon mimosa aux harengs fumés, olives, légumes croquants, rillettes de sardine à la salicorne, tomates cerises
- **La Cabotan** **10,00 €**
Fontainebleau de chèvre frais de Canaples, tomme affinée, tuile de gâteau battu et herbes sauvages

.....
Notre carte réalisée par notre Chef de Cuisine
Nicolas MEDKOUR
.....

• ENTRÉES •

- **Asperges, condiment amandes grillées,** **14,00 €**
émietté d'œuf fermier et herbes sauvages
- **Fines tranches de tomates d'antan, mozzarella Di Bufala,** **15,00 €**
crémeux d'origan, huile d'olive, tuiles de pain croustillantes
- **Concombres crus et marinés au soja, feta,** **9,50 €**
citron confit, olives noires, croûtons de pain de campagne
- **Carpaccio de bœuf, copeaux de fromage italien,** **14,00 €**
pesto d'herbes fraîches et pousses de moutarde
- **La traditionnelle ficelle picarde de la maison version 2019** **9,50 €**
- **Pâté de canard en croûte d'Amiens Fabrication Artisanale** **12,00 €**
par Antoine BENOIT (80260 Fréchencourt), pickles de légumes et poudre de moutarde
- **Calamars justes saisis à la plancha au curry doux, sauce vierge** **9,00 €**
- **Les huîtres creuses fines de Normandie N°2** les 6 **14,00 €** les 12 **28,00 €**

• POISSONS •

- Assiette autour du saumon **25,00 €**
Saumon cuit vapeur, saumon fumé, tartare, mesclun et légumes
- Pavé de saumon à la plancha, **17,00 €**
laqué aux graines de sésame grillées et wasabi, nouilles chinoise et légumes croquants
- Dos de Cabillaud rôti au beurre 1/2 sel, **22,00 €**
risotto d'épeautre au jus vert, pousses d'épinards
- Choucroute de la mer **26,00 €**
Chou, saumon frais, fumé, cabillaud et bar, beurre blanc
- Panier de poissons cuit vapeur **19,00 €**
3 poissons du marché aux légumes verts, chou pak choi, vinaigrette d'agrumes
- Homard froid décortiqué 400/600g, **37,00 €**
taboulé de céréales, macédoine de légumes, tomates au pesto, 3 sauces maison

• VIANDES •

- Assiette autour de la Picardie **24,00 €**
Mini ficelle picarde, pâté de canard en croûte, potjevleesch, bisteu, mesclun et frites
- Véritable potjevleesch : *Spécialité du nord de la France, recette de Pierrot à Lille* **17,00 €**
Plat froid en gelée de 3 viandes blanches (poulet, lapin, porc)
à la bière Anostéké (*élue meilleure bière au monde*)
- Cuisse de canard confite maison, **16,00 €**
écrasé de pommes de terre aux olives noires, jus de cuisson, poudre d'olive,
mesclun
- Carbonade de joue de porc revisitée relevée de baies roses et olives, . **14,50 €**
réduction de bière et vin rouge liée au pain d'épice
- Ris de veau façon meunière, ail frit, croûtons de gâteau battu, **31,00 €**
citron jaune, persil, écrasé de pommes de terre aux éclats d'olives
- Tartare de bœuf de la maison haché minute préparé par nos soins, ... **17,00 €**
pommes frites
- Côte à l'os désossée (*Scottish Prime*) 250g **28,00 €**
beurre Maître d'Hôtel, pommes frites, poivre de Pondichéry

• BURGERS MAISON •

Au pain frais de notre boulanger

SERVIS AVEC POMMES FRITES

- **Hamburger spécial Quai classique (180 g) 17,00 €**
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 €**
Saumon frais, oignons rouges, tomates, sauce cream-cheese, ciboulette

• SALADES •

- **Caesar salade 16,00 €**
Généreux mélange de salade Romaine, blanc de volaille cuit à basse température, croûtons, tomates, sauce César, copeaux de parmesan, lard croustillant
- **Salade de chèvre 20,00 €**
Haricots verts, mignon de porc fumé, pommes de terre, copeaux de champignons, œufs de cailles, tommes de chèvre affinée (chèvrerie de Canaples), sauce vierge
- **Salade le Quai 22,00 €**
Pâtes artisanales, roquette, pignons de pin, mozzarella di Bufala, lardons croustillants, tomates, mortadelle, œufs durs, câpres
- **Salade de hareng fumé 17,00 €**
Généreux mélange de salade, Rattes du Touquet, vinaigrette moutarde, légumes pickles, oignons rouges, toasts

• NOS AMIS LES VÉGÉTARIENS •

- Gnocchis de pommes de terre liés au parmesan et citron vert, **13,00 €**
pousses d'épinards justes saisies
- Le burger végétarien **13,00 €**
Steak de soja, oignons rouges, tomates, salade, cornichons, sauce tartare
- Semoule végétale aux abricots et raisins confits façon tajine, **12,00 €**
boulettes végétales

• LES MOULES •

SERVIES SUIVANT ARRIVAGE

- Moules marinières à notre façon, pommes frites **13,00 €**
- Moules à la crème, pommes frites **14,00 €**

L'ARDOISE DU MARCHÉ

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI,
HORS JOURS FÉRIÉS.

PLAT DU JOUR SEUL **14,00 €**

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT **18,00 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **21,00 €**

MENU MARMAILLE

11,00 € (-12 ANS)

Verre de soda, jus de fruit ou ¼ eau

+

Filet de poisson blanc,
garniture au choix
ou Cheeseburger, frites

+

Pousse-pousse Confetti's
(vanille et bonbons)
ou Crème brûlée enfant

• MENU DU TERROIR •

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 23,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 27,00 €

ENTRÉE AU CHOIX

- Roulade de saumon fumé au safran de la Baie de Somme
et chèvre frais de Canaples
ou
- Traditionnelle Ficelle picarde de la maison version 2019
ou
- Salade de Rattes du Touquet, hareng fumé aux bois de hêtres,
cébette, vinaigrette moutarde

PLAT AU CHOIX

- Véritable potjevleesch : *spécialité du nord de la France, recette de Pierrot à Lille*
Plat froid en gelée de 3 viandes blanches (poulet, lapin, porc)
à la bière Anostéké (*élue meilleure bière au monde*)
ou
- Filet de truite saumonée beurre blanc aux salicornes, légumes de saison
ou
- Carbonade de joue de porc à la bière du Nord et vin rouge,
baies de Genièvres, pain d'épice, légumes et frites

DESSERT AU CHOIX

- Rabote de la maison (*spécialité picarde*)
pomme cuite enrobée d'une pâte feuilletée, pruneaux, crème d'amandes
ou
- Sablé citron, crème parfumée au Genièvre de Houlle et fruits
ou
- Picantin revisité comme un Kinder Bueno

• MENU PRESTIGE DU QUAI •

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 35,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 40,00 €

ENTRÉE AU CHOIX

• Foie gras de canard poêlé en croûte de noisettes,
condiment fruits rouges légèrement épicés, tuiles de gâteau battu

ou

• Gnocchis aux écrevisses, jus de crustacés lié au parmesan
et citron vert

ou

• Fraîcheur de tourteau et tartare de tomate, tuiles de pain

PLAT AU CHOIX

• Paleron de bœuf croustillant,
réduction porto, pommes de terre fondantes aux algues de nos côtes

ou

• Filet de bar à la plancha,
écrasé de pommes de terre aux olives noires, sauce vierge

ou

• Quasi de veau basse température,
condiment câpres et parmesan, légumes de saison et tomate rôtie

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

• FROMAGES •

Sélections de 3 fromages du moment et son mesclun 9,00 €

• DESSERTS •

Réalisés par notre Chef pâtisserie Céline Salvadori

- Café gourmet : un expresso ou déca et 4 mini desserts 9,50 €
 - Chocolat lacté Tonka 9,50 €
Mousse légère chocolat au lait, gelée d'abricot, craquant petit beurre
 - Assiette de fruits frais de saison et ses gressins sucrés 9,50 €
 - Tartelette fraise, miel et huile d'olive, sorbet fraise 9,50 €
 - Citron vert framboise et amandes 9,50 €
Biscuit joconde amande, mousse citron vert, gelée framboise
 - Rabote de la maison (spécialité Picarde) 9,50 €
Pâte feuilletée, crème amande, pommes, Cannelle et pruneau
 - Chou géant façon profiterole à la vanille, chocolat tiède et chantilly 9,50 €
 - Crème brûlée vanille Bourbon "La Classique" 8,00 €
 - J'en suis BABA au rhum 9,00 €
Savarin en bouchon imbibé de rhum, chantilly raisins de Corinthe
 - Irish Coffee: whisky Irlandais, expresso, sucre, crème 9,00 €
-

• 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 : 3 sorbets plein fruits 7,00 €
Parfums : mangue, ananas, pêche de vigne
- Palette glacée autour du chocolat 7,00 €
Chocolat au cacao Valhrona, chocolat au lait-nougat, chocolat blanc,
- Coupe Belle Hélène : poire pochée maison, chocolat chaud et glace vanille 8,50 €
- Coupe Colonel : sorbet citron, vodka 8,00 €
- Coupe Dame Blanche : vanille, chocolat chaud et chantilly 7,50 €

• CAFÉS & THÉS •

SÉLECTION CAFÉ RICHARD FLORIO 100% ARABICA

• Café expresso ou Déca	2,50 €
• Grand café	4,00 €
• Café crème noisette	2,50 €
• Grand café crème	4,00 €
• Thés, infusions	4,00 €
• Irish coffee	8,00 €

• LIQUEURS 4 cl •

• Melon Joseph Coutron	6,50 €
• Citron Distillerie Artisanale Grande Sélection	6,50 €
• Mirabelle Distillerie Artisanale Grande Sélection	6,50 €
• Mandarine Impériale	6,50 €

• DIGESTIFS 4 cl •

• Get 27 ou Get 31	7,00 €
• Grand Marnier	7,00 €
• Bailey's	7,00 €
• Marie Brizard	7,00 €
• Calvados Pays d'Auge AOC 8 ans Roger Groult	8,00 €
• Poire William Distillerie Artisanale Grande Sélection	7,00 €
• Vieille Prune vieillie en fût de chêne	7,00 €
• Framboise d'Alsace	7,00 €
• Armagnac Pellehaut 25 ans	7,00 €
• Cognac Fine Hennessy VSOP	7,00 €
• Cognac Hennessy XO	20,00 €
• Cognac Hennessy Paradis	50,00 €