



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 LESAGE PRESTIGE** (Chemy 59) **Viandes**
- **JARDIN DES GAVROCHARDS** (SAINT VALERY SUR SOMME 80) . . . **Légumes et herbes sauvages**
- **LA CHÈVRERIE** (CANAPLES 80) **Fromage de chèvre**
- **DEMARNE** (RUNGIS 94) **Poissons**
- **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 SÉBASTIEN** **Moules**
- **PIERROT COUCKE DIT PIERROT** (LILLE 59) **Potjevleesch**
- **GLACE DES ALPES** **Maîtres Artisan Glacier**

Notre carte réalisée par notre Chef de Cuisine *Nicolas Medkour*

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 (mûre, cassis, pêche, framboise)	4,00 €
Kir Royal 10cl et sa verrine de mise en bouche	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

PREMIER WHISKY PICARD SINGLE MALT,
distillé dans le Santerre à la ferme distillerie d'Hautefeuille
Le Loup Hardi 4cl 9,00 €

BIÈRES

PRESSION	25 CL	50 CL
Carlsberg	4,00 €	7,00 €
Sélection du moment	4,00 €	7,00 €
BOUTEILLE		33 CL
Grimbergen ambrée, Blanche 1664, Leffe blonde	5,00 €	
Kronenbourg 1664 Pur malt - Bière sans alcool	4,00 €	
BIÈRES RÉGIONALES		33 CL
La Rebelle Bière blonde 5,5°	6,00 €	
Saint Rieul Bière ambrée 7°	6,00 €	
Mascotte Bière triple 9°	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 €**

ASSIETTE DE CONVIVIALITÉ À PARTAGER

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF (2 à 4 personnes)

La Jules Verne **18,00 €**

Pickles de légumes, dés de pâté de canard d'Amiens, œufs Bio fermiers mayonnaise au curry doux, graines de courge, Fontainebleau de chèvre et tuiles de gâteau battu, tuc de rillettes de hareng fumé, sommité de chou-fleur cru, sauce cocktail.

Foie gras de canard **19,50 €**

Terrine de foie gras de canard mi-cuit servi dans son bocal 50g, confiture de betterave rouge, et son pain Nordique toasté.

Huîtres creuses de Normandie **7,00 €**

3 huîtres n°2, échalotes et pain de seigle

NOS ENTRÉES

Velouté de maïs, **12,00 €**
popcorn et copeaux de foie gras de canard.

Tarte fine à l'oignon, **13,00 €**
émulsion de hareng fumé, pralin de noisettes et citron vert.

Avocat Saumon Gravlax, **10,00 €**
pommes de terre fumées au foin par nos soins, sauce moutarde à l'aneth.

Saint Jacques justes saisies, **14,00 €**
crémeux de céleri, huile de cameline, pommes granny et poudre de noisettes.

La traditionnelle ficelle Picarde de la Maison **9,50 €**

Pâté de canard en croûte d'Amiens **11,00 €**
Fabrication artisanale par Antoine Benoit 80260 Fréchencourt, pickles de légumes et poudre de moutarde.

Cuisses de grenouille au beurre d'ail, **16,50 €**
croûtons de gâteau battu et persil frit.

Les huîtres creuses fines de Normandie N°2 les 6 **14,00 €** les 12 **27,00 €**

NOS POISSONS

Assiette autour du saumon **25,00 €**

Saumon cuit vapeur, saumon gravlax, tartare, mesclun et légumes.

Paré de saumon **19,00 €**

À la plancha, risotto d'épeautre au chorizo Ibérique et butternut, sauce vierge aux agrumes.

Dos de Cabillaud senteur Thaï **21,00 €**

Laqué aux cacahuètes, nouilles chinoises, légumes croquants grillés, sauce soja et graines de sésame torréfiées.

Choucroute de la mer **26,00 €**

Chou, saumon frais fumé, cabillaud et sandre, beurre blanc.

Panier de poissons cuits vapeur **18,00 €**

3 poissons du marché aux légumes verts, chou pak choï, sauce vierge et herbes fraîches.

Saint-Jacques de nos côtes justes saisies **25,00 €**

Endives caramélisées, crèmeux de maïs, clémentines et chips de châtaignes.

NOS VIANDES

Assiette autour de la Picardie **24,00 €**

Mini ficelle picarde, pâté de canard en croûte, potjevleesch, flamiche aux poireaux, mesclun et frites.

Véritable potjevleesch **18,00 €**

Spécialité du Nord de la France recette de Pierrot de Lille : plat froid en gelée de 3 viandes blanches (poulet, lapin, porc) à la bière Anosteke (élue meilleure bière du monde).

Carbonnade de joue de porc revisitée **15,00 €**

Relevé de baies roses, réduction de bière et vin rouge liée au pain d'épices, pommes frites.

Cœur de ris de veau **30,00 €**

Pommes de terre fumées au foin, marmelade de champignons, jus de veau et poudre d'olives noires.

Tartare de bœuf de la Maison haché minute **16,00 €**

Préparé par nos soins, pommes frites.

Noix d'entrecôte Argentine 300g **28,00 €**

Condiment à l'ail grillé, poudre de moutarde et pommes frites.

Filet de bœuf 250g **36,00 €**

Réduction de porto et échalotes, écrasé de pommes de terre aux herbes.

NOS BURGERS MAISON

AU PAIN FRAIS DE NOTRE BOULANGER

SERVIS AVEC POMMES FRITES

Hamburger spécial Quai... Classique (180 g) 18,00 €

Steak haché frais de race normande, tranche de bacon, oignons confits, tomates, cornichons, salade, cheddar, sauce maroilles.

Le burger de la mer 17,00 €

Saumon frais, oignons rouges, tomates, sauce cream-cheese, ciboulette.

Le burger végétarien 13,00 €

Steak de soja, oignons rouges, tomates, salade, cornichons, sauce tartare.

NOS SALADES

Salade de chèvre frais de notre région 19,00 €

Généreux mélange de roquette et pousses d'épinards, copeaux de tome de chèvre, aiguillette de canard fumé artisanalement, noix, pickles de légumes et toast de chèvre frais.

Le Bowl du Quai au poulet 18,00 €

Mélange de céréales (quinoa, semoule et avoine) cacahuètes, blanc de volaille cuit basse température, avocat, pommes granny, pamplemousse, radis, roquette, fèves, cranberries et vinaigrette d'agrumes.

NOS AMIS LES VÉGÉTARIENS

Risotto d'épeautre, **13,00 €**

pousses d'épinards justes saisies liées au parmesan et citron vert.

Le burger végétarien **13,00 €**

Steak de soja, oignons rouges, tomates, salade, cornichons, sauce tartare.

Tajine de boulettes végétales, **12,00 €**

semoule aux figues, raisins et courges confites.

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 Asterix (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 ~

Salade de pommes de terre fumées par nos soins, Fontainebleau de chèvre et hareng fumé, légumes pickles et vinaigrette moutardée



Traditionnelle ficelle Picarde de la Maison



Velouté de champignons, croûtons de gâteau battu, ricotta aux algues de la Baie de Somme

~ Plat au choix ~

Véritable potjevleesch

Spécialité du Nord de la France recette de Pierrot de Lille : plat froid en gelée de 3 viandes blanches (poulet, lapin, porc) à la bière Anosteké (élue meilleure bière du monde)



Dos de lieu noir, écrasé de pommes de terre aux salicornes, huile de cameline et chips de laitue de mer



Carbonnade de joue de porc à la bière du Nord et vin rouge, baies de genièvre, pain d'épices, légumes et frites

~ Dessert au choix ~

Rabote de la Maison (spécialité Picarde) : pomme cuite enrobée d'une pâte feuilletée, pruneaux, crème d'amandes



Sablé châtaigne, mousse poire au parfum d'argousier et poires caramélisées



Cramique (brioche Belge fourrée de raisins secs) façon pain perdu, glace vanille

Menu

DU QUAI

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

Entrée + Plat + Dessert **40,00 €**

~ Entrée au choix ~

*Foie gras de canard poêlé,
confiture de betterave rouge acidulée, tuile de pain.*



*Gnocchis aux gambas,
émulsion de haddock fumé.*



*Saumon fumé artisanalement au safran de la Baie de Somme,
Cream cheese, herbes sauvages et pain aux graines.*

~ Plat au choix ~

*Souris d'agneau confite par nos soins,
écrasé de pommes de terre et jus de cuisson au romarin.*



*Filet de sandre, crémeux de butternut,
graines de courge, beurre blanc aux agrumes.*



*Onglet de veau, crémeux de céleri,
pousses d'épinard et jus court.*

~ Dessert au choix ~

À la carte.

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Réalisés par notre Chef pâtisserie Céline Salvadori

Café gourmet **9,50 €**

Un expresso ou déca et 4 mini desserts.

Tartelette citron meringuée soufflée, **9,50 €**

sablé, crème citron et meringue.

Rabote de la Maison (spécialité Picarde) **9,50 €**

Pâte feuilletée, crème amande, pommes, Cannelle et pruneaux.

Poire rôtie caramel, **9,50 €**

crème vanille, Arlettes et glace caramel beurre salé.

Ananas poêlé, biscuit coco, mousse passion, **9,50 €**

zeste de citron vert et sirop.

Profiterole Maison à la vanille, **9,50 €**

chocolat tiède et crème fouettée.

Crème brûlée vanille Bourbon "La Classique" **8,00 €**

Craquant chocolat lait noisette, **9,50 €**

coque chocolat, mousse chocolat noir et noisettes, sablé chocolat et glace vanille.

J'en suis Baba au Rhum **9,50 €**

savarin en bouchon imbibé de rhum, chantilly, raisins de Corinthe.

Irish Coffee **9,50 €**

Whisky Irlandais, expresso, sucre, crème.

NOS GLACES

GLACES DES ALPES PARTENAIRE DES "MAÎTRES RESTAURATEURS"

Glaces artisanales : le savoir-faire des Maîtres artisans glacières.

Tous les ingrédients sont sélectionnés pour leurs qualités gustatives et aromatiques

Palette de sorbets plein fruits..... 3 boules **7,00 €**

Parfums : mandarine, ananas rôti, framboise.

Palette glacée autour du chocolat..... 3 boules **7,00 €**

Chocolat Alto el Sol du Pérou, chocolat mendiant avec (noisettes, amandes, raisins secs et oranges confites), chocolat blanc légèrement vanillé.

Coupe Belle Hélène..... **8,50 €**

Poire pochée maison, chocolat chaud, glace vanille et crème fouettée.

Coupe Colonel..... **8,00 €**

Sorbet citron, Vodka.

Coupe Dame Blanche..... **7,50 €**

Glace vanille, chocolat chaud et crème fouettée.

Coupe Café Liégeois..... **7,50 €**

Glace café 100% arabica, glace vanille, espresso et crème fouettée.

Parfum au choix..... la boule **2,50 €**

Glace : yaourt bulgare, caramel beurre salé, fraise, pistache et rhum raisin.

Sorbet : fraise, rhubarbe, figue.

CAFÉS & THÉS

SÉLECTION CAFÉ RICHARD FLORIO 100% ARABICA

<i>Café expresso ou Déca</i>	2,50 €	<i>Grand café crème</i>	4,00 €
<i>Grand café</i>	4,00 €	<i>Thés, infusions</i>	4,00 €
<i>Café noisette</i>	2,50 €	<i>Irish coffee</i>	9,00 €

LIQUEURS 4CL

<i>Melon Joseph Coutron</i>	6,50 €
<i>Citron Distillerie Artisanale Grande Sélection</i>	6,50 €
<i>Mirabelle Distillerie Artisanale Grande Sélection</i>	6,50 €
<i>Mandarine Impériale</i>	6,50 €

DIGESTIFS 4CL

<i>Get 27 ou Get 31</i>	7,00 €	<i>Rhum Don Papa</i>	7,00 €
<i>Grand Marnier</i>	7,00 €	<small>Philippines, rhum vieilli en fût de chêne</small>	
<i>Bailey's</i>	7,00 €	<i>Vieille Prune</i>	7,00 €
<i>Marie Brizard</i>	7,00 €	<small>Vieille en fût de chêne</small>	
<i>Calvados Pays d'Auge</i>	8,00 €	<i>Framboise d'Alsace</i>	7,00 €
<small>AOC 8 ans Roger Groult</small>		<i>Armagnac Pellehaut 25 ans</i>	7,00 €
<i>Poire William</i>	7,00 €	<i>Cognac Fine Hennessy VSOP</i>	7,00 €
<small>Distillerie Artisanale Grande Sélection</small>		<i>Cognac Hennessy XO</i>	20,00 €
		<i>Cognac Hennessy Paradis</i>	50,00 €