

# *Carte Menu*

**ENGLISH VERSION  
CLICK HERE**



**“Tout art mérite patience :  
la cuisine en est un !”**

Le Chef **Nicolas MEDKOUR** et l'ensemble de l'équipe  
vous souhaitent un agréable moment autour de leurs préparations.



### ASSIETTE DE CONVIVALITÉ À PARTAGER

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF (2 À 4 PERSONNES) MAIS PEUT ÊTRE AUSSI PRISE EN ENTRÉE

- ASSIETTE DE JAMBON DE BŒUF WAGYU ..... **16,00€**  
*Pain aux graines toasté et beurre fermier maison ½ sel au poivre fumé*
- HUÎTRES CREUSES DE NORMANDIE ..... **7,00€**  
*3 huîtres n°2, échalotes et pain de seigle*
- TUILES DE PAIN CROUSTILLANTES (8 pièces), ..... **13,00€**  
*légumes croquants de saison et ses condiments végétaux*

### NOS ENTRÉES

- FINES TRANCHES DE COURGETTES  ..... **11,00€**  
*granola, olives noires, agrumes et pickles de tomates cerises*
- SALADE DE CREVETTES, ..... **12,00€**  
*guacamole d'avocat grillé, crevettes relevées à la sauce ponzu, acha d'herbes et gel de pomme granny au poivre fruit de la passion*
- ROULEAUX DE CARPACCIO DE BŒUF VBF ..... **15,00€**  
*Sauce soja sésame, noisettes, copeaux de parmesan, citron jaune, avruga et condiment à l'ail fumé*
- LA TRADITIONNELLE FICELLE PICARDE DE LA MAISON **9,50€**
- ASPERGES JUSTE BLANCHIES, ..... **16,00€**  
*VENTRÈCHE DE PORC NOIR DE BIGORRE,  
Cream cheese au mizuna, pistaches, vinaigrette acidulée à l'huile de caméline*
- FRAÎCHEUR DE CRABE, ..... **14,00€**  
*tartare de tomates, mélange d'herbes, concombre et condiments tarama aux algues*
- LES HUÎTRES ..... les 6 **14,00€** les 12 **27,00€**  
*Creuses fines de Normandie N°2*

### NOS POISSONS & VIANDES

- FILET DE BAR CUIT À LA PLANCHA ..... **20,00€**  
*Fenouil confit et en gremolata, pralin de noisettes et asperges rôties*
- FILET DE ROUGET À L'UNILATÉRAL, ..... **19,00€**  
*Risotto de petit épeautre lié au jus vert, légumes printaniers, copeaux de vieille mimolette, et riz brun soufflé*
- 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)*
- CARBONADE DE JOUE DE PORC REVISITÉE ..... **18,00€**  
*Relevée de baies roses, réduction de bière et vin rouge liée au pain d'épices, pommes frites*
- TARTARE DE BŒUF DE LA MAISON ..... **17,00€**  
*HACHÉ MINUTE CRU OU EN ALLER-RETOUR  
Préparé par nos soins, pommes frites*
- ENTRECÔTE VBF (300g) ..... **34,00€**  
*Échalotes confites au poivre fumé de Tellicherry, condiments romesco et pommes frites*
- TAGLIATELLES FRAÎCHES ARTISANALES, ..... **16,00€**  
*COQUILLAGES ET POUTARGUES  
Liées au parmesan et beurre noisette, coquillages, sauge et champignons confits au naturel*
- POITRINE DE COCHON ..... **22,00€**  
*CARAMÉLISÉE ET CACAO GRUÉ  
Cuite à basse température, crémeux de maïs et popcorns salés, brocolis grillés et jus de réduit à l'estragon*

## NOTRE BURGER MAISON

AU PAIN FRAIS DE NOTRE BOULANGER, SERVI AVEC POMMES FRITES

- **LE BURGER SPÉCIAL QUAI... CLASSIQUE (180g) . . . 19,00€**  
*Steak haché frais de race blonde d'Aquitaine, tranche de bacon, oignons confits aux 5 baies, tomates, courgettes miso, Cream cheese à la roquette, cornichons aigre doux, sauce crémeuse au cheddar*

## Menu DU TERROIR

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT . . . 26,00€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT . . . . . 30,00€**

### ENTRÉE AU CHOIX

- Pâté de canard en croûte d'Amiens  
*Fabrication artisanale par Antoine Benoît, (80260) Fréchencourt, pickles de légumes*
- Traditionnelle Ficelle picarde de la maison
- Oeuf mollet, crème de laitue et anguille fumée, tuile de gâteau battu et poudre de petits pois


### 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)*
- Calamars snackés à la plancha, courgettes au beurre de genièvre, sauce façon chimichurri aux l'herbes fraîches, salicornes, et huile de safran
- Carbonade de joue de porc à la bière du Nord et vin rouge, pain d'épices, légumes et pommes frites

### DESSERT AU CHOIX

- Rabote de la maison (Spécialité picarde)  
*Pomme cuite enrobée d'une pâte feuilletée, pruneaux, crème d'amande*
- Savarin au vieux rhum, mascarpone vanillé au parfum de baies de genièvre et fruits rouges
- Panacotta crémeuse, gelée de citron vert et streusel noisette

## NOS BOWLS

- **LE BOWL DU QUAI AU THON ROUGE . . . . . 18,00€**  
*Riz vinaigré, thon cru mariné au sésame umeboshi, avocat, tomates, petits pois, chou fleur, carottes crues, fenouil acidulé, baies de goji, radis, vinaigrette à l'huile de soja et sésame*
- **LE BOWL VEGAN  . . . . . 17,00€**  
*Mélange de céréales, 5 Falafels, menthe fraîche, noix de cajou, betterave rouge cuite, mizuna, haricots verts, pois gourmands, champignons de Paris, pois chiches finement épicés, concombre, sauce au beurre de cacahuète*

## LES FROMAGES

- **SÉLECTION DE 3 FROMAGES DU MOMENT . . . . . 10,00€**  
*et son mesclun*

## LES SUGGESTIONS du Chef

- **VOIR L'ARDOISE** •

## Menu Marmaille

**11,00€** (-12 ans)

Verre de soda jus de fruits ou ¼ eau

+

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

+

Pousse-Pousse Astérix (vanille et bonbons)  
ou Crème brûlée enfant

## CHAMPAGNES

### SÉLECTION DU MOIS

La coupe servie à table 10d ..... **13,00 €**  
et sa verrine de mise en bouche

La bouteille de Champagne 75cl ..... **85,00 €**

## CAFÉS & THÉS

### SÉLECTION CAFÉ RICHARD FLORIO 100% ARABICA

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

## LIQUEURS 4CL

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

## DIGESTIFS 4CL

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

## LES DESSERTS

*Réalisés par notre Chef pâtissier Augustin Douillon*

- **CAFÉ GOURMET** ..... **10,00€**  
*Un expresso ou déca et 4 mini desserts*
- **FINGER AUX 2 CHOCOLATS**, ..... **9,50€**  
*nougatine de cacahuètes, feuillantine, bavaoise au chocolat noir et au lait*
- **RABOTE DE LA MAISON** (spécialité Picarde) ..... **9,50€**  
*Pâte feuilletée, crème d'amande, pomme, cannelle et pruneaux*
- **SABLÉ BRETON AU BEURRE ½ SEL**, ..... **9,50€**  
*fraises, crème diplomate à la vanille Bourbon, éclats de meringues au parfum de poivre de Sichuan*
- **CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ ET CHOCOLAT BLANC**, ..... **9,50€**  
*compotée de rhubarbe acidulée, glace sarrasin grillé*
- **CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON "LA CLASSIQUE"** ..... **9,00€**
- **J'EN SUIS BABA AU RHUM** ..... **11,00€**  
*Savarin en bouchon imbibé de rhum, chantilly, raisins de Corinthe*
- **IRISH COFFEE** ..... **9,50€**  
*Whisky Irlandais, expresso, sucre, crème*

## NOS GLACES

GLACES ET SORBETS SÉLECTION CARTE D'OR FABRIQUÉS EN FRANCE  
*Tous les ingrédients sont sélectionnés pour leurs qualités gustatives et aromatiques*

- **PALETTE DE SORBETS PLEIN FRUITS** ..... 3 boules **7,50€**  
*Parfums : mangue d'Inde, citron vert, cerise*
- **PALETTE GLACÉE AUTOUR DU CHOCOLAT** ..... 3 boules **7,50€**  
*Chocolat noir Barry Callebaut, chocolat blanc et chocolat au lait avec morceaux*
- **COUPE FRAISE MELBA** ..... **8,50€**  
*2 boules vanille, 1 boule fraise, fraises fraîches, amandes grillées, crème fouettée*
- **COUPE COLONEL** ..... **8,50€**  
*Sorbet citron, vodka*
- **COUPE DAME BLANCHE** ..... **8,00€**  
*Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée*
- **COUPE CAFÉ LIÉGEOIS** ..... **8,00€**  
*Glace café 100% arabica, glace vanille, expresso, crème fouettée*
- **PARFUM AU CHOIX** ..... la boule **2,50€**  
*Glaces : yaourt, caramel fleur de sel, fraise, pistache, rhum raisin, vanille, chocolat noir, chocolat blanc, chocolat au lait, noix de coco, café*  
 *: noix de coco myrtille*  
*Sorbets : orange, mangue d'Inde, citron vert, cerise*