

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

- ASSIETTE DE JAMBON DE BŒUF WAGYU **18,00€**
Et sa brioche feuilletée à la fleur de sel, beurre fermier maison aux agrumes
- 6 HUÎTRES CREUSES N°4 DE NORMANDIE **13,00€**
Vinaigre d'échalote et pain de seigle
- PETITES SARDINES CONFITES ENTIÈRES DE CAMBADOS **14,00€**
Sélection par nos soins de sardines à l'huile d'olive, beurre fermier aux algues fraîches et ses crackers

NOS ENTRÉES

- FINES TRANCHES DE CONCOMBRE,  **9,00€**
gomashio, citron confit et pickles de tomate cerise
- TOMATE ANANAS ET SA BURRATA CRÉMEUSE, .. **16,00€**
pesto au pignon de pin, basilic et menthe, cacahuètes finement épicées
- COMME UNE SALADE DE POMMES DE TERRE ... **12,00€**
ET HARENG FUMÉ
Crème de moutarde glacée et copeaux d'oignons rouge
- LA TRADITIONNELLE FICELLE PICARDE DE LA MAISON **10,00€**
Crêpe salée garnie d'une tranche de jambon, champignons, crème et fromage. Le tout gratiné.
- HARICOTS VERTS JUSTES BLANCHIS, **13,00€**
condiment griottes et granola d'amande, ventrèche de porc Noir de Bigorre, vinaigrette de jaune d'œuf à l'huile de cameline
- CARPACCIO DE POULPE, **19,00€**
fruits rouges, pickles, gel de pamplemousse et meringues croustillantes aux algues
- LES HUÎTRES les 6 **14,00€** les 12 **27,00€**
Creuses fines de Normandie N°2

NOS PLATS

- DOS DE CABILLAUD RÔTI **23,00€**
AUX PARFUMS DE CACAO GRUE
Gremolata de fenouil, gnocchis de pommes de terre et poivrons rouges grillés à la sauce soja
- LONGE D'ESPADON À LA PLANCHA, **24,00€**
aubergine confite et grillée au poivre fumé, tomate de Saint Gratien, sauce chimichurri, muesli et pesto de coriandre
- 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
- 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 aigres-doux, sauce au poivre de Tellicherry
- TARTARE DE BŒUF DE LA MAISON **17,00€**
HACHÉ MINUTE CRU OU EN ALLER-RETOUR
Préparé par nos soins, pommes frites
- NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE (300g) **36,00€**
Condiment à l'ail grillé, pommes frites et laitue braisée
- TAGLIATELLES FRAÎCHES ARTISANALES, **26,00€**
ET TRUFFES D'ÉTÉ
Liées au parmesan, ail frais, beurre noisette, champignons confits au naturel et poudre de sous-bois
- CÔTE DE VEAU FRANÇAISE (300g) **26,00€**
Cuite à basse température, fenouil et grenailles rôties au thym, jus de veau acidulé au vinaigre de Xérès
- PANIER DE LÉGUMES DE SAISON  **16,00€**
Sélection de légumes verts et grillés, sauce chimichurri et pickles de tomates cerises
- 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, noix de cajou, radis, vinaigrette à l'huile de soja et sésame

Menu
DU TERROIR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT ... 28,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32,00€

ENTRÉE AU CHOIX

- Salade de crevettes relevée aux salicornes, guacamole d'avocat grillé
- Traditionnelle Ficelle picarde de la maison
 - Œuf mollet, crémeux d'artichaut, arënkha de hareng fumé, croûtons de gâteau battu

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)*

- Filet de dorade grillé
pommes de terre confites aux algues de la Baie de Somme, sauce vierge de légumes et moules

- Carbonade de joue de porc à la bière du Nord et vin rouge, pain d'épices, légumes et pommes frites

DESSERT AU CHOIX

- Minestrone de fraises à la menthe fraîche et poudre de dragées
- Savarin au vieux rhum, mascarpone vanillé au parfum de baies de genièvre et fruits rouges
- Brownie aux noix et sa boule de glace au pain d'épices

LES SUGGESTIONS
du Chef

- **VOIR L'ARDOISE** •

LES FROMAGES

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

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

APÉRITIFS

Martini (Rosso, Bianco) 5dl	4,50€
Suze - Porto (rouge, blanc) 5dl	4,50€
Ricard 2dl	3,50€
Americano maison 8dl	9,00€
Alcool 4dl + Soft	7,00€
Kir au vin blanc 10dl (<i>mûre, cassis, pêche, framboise</i>)	4,00€
Kir Royal 10dl et sa verrine de mise en bouche	13,50€

CHAMPAGNES

SÉLECTION DU MOIS

La coupe servie à table 10dl	13,00 €
et sa verrine de mise en bouche	
La bouteille de Champagne 75dl	85,00 €

WHISKIES

J&B Rare 4dl	6,50 €
Jack Daniels 4dl	7,00 €
Classic Malt of Scotland 4dl	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, <i>distillé dans le Santerre à la ferme distillerie d'Hautefeuille</i>	
Le Loup Hardi 4dl	12,00 €

COCKTAILS

Original à l'apéritif !

OSEZ LES COCKTAILS À BASE DE VIN :

Pink Grapefruit	6,00 €
<i>Côtes du Luberon AOC rosé 10cl, sirop de pamplemousse rosé 2cl</i>	
Blanc Passion	6,00 €
<i>VDP d'OC Sauvignon "Saint-Clair" blanc 10cl, sirop de fruits de la passion 2cl</i>	

Barbotage 10dl	8,00 €
<i>Jus d'orange, jus de citron, grenadine, Grand-Marnier, Champagne</i>	
Le Quai 10dl	8,00 €
<i>Calvados, fruit de la passion, rhum blanc, trait de jus de citron</i>	
Le Queen 10dl	8,00 €
<i>Gin, Cointreau, Curaçao bleu, ananas</i>	
Spritz 10dl	9,00 €
<i>Vin blanc pétillant, eau gazeuse, Apérol, tranche d'orange</i>	

SANS ALCOOL

• Le Plaisir des sens 10dl	6,00 €
<i>Fruit multivitaminé, sirop de fraise</i>	
• L' Extase 10dl	6,00 €
<i>Banane, goyave, pamplemousse, sirop de framboise</i>	

LES DESSERTS

Réalisés par notre Chef pâtissier Augustin Douillon

- CAFÉ GOURMET 11,00€
Un expresso ou déca et 4 mini desserts
- MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 70% 9,50€
Nougatine de pignon de pin et sa boule de glace au yaourt Bulgare
- COMME UNE TARTE CITRON DÉSTRUCTURÉE 10,00€
Streusel noisette, crémeux de citron vert, éclats de meringue au poivre de Sichuan
- CROUSTILLANT SPÉCULOOS ET FRAISES, 10,00€
Fraises crues et en coulis, crème diplomate à la vanille Bourbon et pollen
- ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 12,00€
ET PESTO SUCRÉ À L'AMANDE ET MENTHE FRAÎCHE
Sélection de fruits frais et tomate, glace au coquelicot
- 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

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Carnet de Saveurs