
Restaurant
LE QUAI
A M I E N S

Carte Menu



*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**
- **LA CUEILLETTE DE SAINT-GRATIEN** (SOMME 80) **Légumes et aromates**
- **DEMARNE** (BOULOGNE SUR MER 62) **Poissons et coquillages**
- **BOULANGERIE DE LA MAIE** (AMIENS 80) **Pains & burgers**
- **VENT D'OUEST** (QUETTEVILLE 50) **Huîtres**
- **MAISON KAVIARI** (PARIS 75) **Caviar , produits de la mer**
- **FRAICH'LEG** (VILLERS BOCAGE 80) **Frites et pommes de terre**
- **MAISON DEROCHE** (ABBEVILLE 80) **Viandes**
- **LESIEUR PATRICK** (REUIL SUR BRECH 60) **Marché international de Rungis**
- **LA FERME D'HEYGÈRE** (WACQUE MOULIN 60) **Lentilles, huiles, pollen**
- **PIERROT COUCKE** (LILLE 59) **Potjevleesh**
- **MAISON POCHOLLE** (AMIENS 80) **Boucherie, charcuterie**
- **LA LAITERIE** (QUERRIEU 80) **Fromages, crème artisanale**
- **CHARLET** (AMIENS 80) **Légumes**

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

APÉRITIFS

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

WHISKIES

J&B Rare 4cl	6,00 €
Jack Daniels 4cl	7,00 €
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

Hautefeuille 4cl

12,00 €

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
Carlsberg	4,20 €	8,30 €
Sélection du moment	4,20 €	8,30 €

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

BIÈRES RÉGIONALES	33CL
La Rebelle Bière blonde 5,5°	6,00 €
Saint Rieul Bière ambrée 7°	6,00 €
Mascotte Bière triple 9°	6,00 €
La Gasper Blonde Artisanale	6,00 €
Anti-gaspi brassée avec du pain "une bière engagée éco-responsable".	

COCKTAILS

Original à l'apéritif !

OSEZ LES COCKTAILS À BASE DE VIN :

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

Barbotage 10cl

Jus d'orange, jus de citron, grenadine, Grand-Marnier, Champagne.

Le Quai 10cl

Calvados, fruit de la passion, rhum blanc, trait de jus de citron.

Le Queen 10cl

Gin, Cointreau, Curaçao bleu, ananas.

Spritz 10cl

Vin blanc pétillant, eau gazeuse, Apérol, tranche d'orange.

SANS ALCOOL

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

CHAMPAGNES

SÉLECTION DU MOIS

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

ASSIETTE DE CONVIVIALITÉ À PARTAGER

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF (2 à 4 personnes)
MAIS PEUT ÊTRE AUSSI PRIS EN ENTRÉE

6 Huîtres creuses numéro 4 de Normandie **13,00 €**
Vinaigre d'échalotes et pain de seigle.

Petites sardines confites entières de Cambados **16,00 €**
Sélectionnées par nos soins à l'huile d'olive, beurre fermier aux agrumes
& sa brioche feuilletée aux algues fraîches.

Tartelette de maïs et foie gras, pralin de noisette **14,00 €**
& poudre de popcorn
Crèmeux de maïs, foie gras mi cuit par nos soins.

Mini cornets salés, condiments végétaux **12,00 €**
& légumes de saison
Assortiment de légumes cuits /crus, houmous & poudres végétales.

NOS ENTRÉES

Fleur de Céleri, parmesan & noisettes torréfiées **12,00 €**
Céleri rôti au four, copeaux de parmesan et beurre monté safrané.

Velouté de champignons du moment (variété selon arrivage) **11,00 €**
Châtaignes confites & copeaux de ventrèche de porc noir de Bigorre.

Saint-Jacques à crues, noix de pécan & Oeufs de truite **15,00 €**
Huile de cameline vanillée, tartelette (avocat, pomme, aneth), vinaigrette acidulée au poivre et fruit de la passion.

Poireaux de nos maraîchers & Oeuf mimosa fermier **13,00 €**
Vinaigrette soja et sésame à l'échalote, émietté d'œufs fermiers, oignons frits et allumettes de jambon Wagyu.

Tartare de veau VBF, mayonnaise fumée à l'huile de noix **16,00 €**
& Huîtres grillées
Assaisonné de câpres, cornichons et oignons rouges hachés, clémentine.

La Traditionnelle Ficelle Picarde de la Maison **10,00 €**

Les Huîtres Creuses Fines de Normandie N°2 . les 6 **17,00 €** les 12 **32,00 €**

Pâté de Canard en croûte d'Amiens de la Maison Pocholle .. **15,00 €**
Servi avec des pickles de légumes, salade verte aux salicornes & poudre de moutarde.

NOS POISSONS & VIANDES

Filet de truite de mer rôti & Coquillages aux algues fraîches. 22,00 €

Crèmeux de courge , endives caramélisées aux zestes d'orange, granola d'amandes et graines de courge.

Saint-Jacques de nos côtes rôties à la plancha, sel fou. 28,00 €

& parfums de cacao grué

Mousseline de céleri, pralin de noisette au naturel et copeaux de pommes granny.

Véritable potjerleesch. 18,00 €

Specialité 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), pommes frites.

Carbonade de joue de porc revisitée. 18,00 €

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

Tartare de bœuf de la maison haché minute cru ou en aller-retour. 17,00 €

Préparé par nos soins, pommes frites.

T-Bone de Bœuf (450gr). 39,00 €

Échalotes confites par nos soins au poivre fumé, houmous de betterave rouge acidulé, pommes frites.

Tagliatelles fraîches artisanales. 22,00 €

Liées au parmesan, ail frais, beurre noisette, champignons confits au naturel, poudre de sous-bois.

[Supplément truffe noire d'hiver de Richerenches (selon arrivage décembre-mars) + 25,00 €]

Suprême de poulet fermier en basse température & Sésame kimchi. 19,00 €

Grenailles rôties au thym et beurre 1/2sel, potiron confit rôti et jus de veau aux arômes de café toasté.

Paleron de bœuf Angus croustillant en accord Terre & Mer 24,00 €

Paleron de bœuf cuit en basse température, légumes glacés de saison, choux braisé et grillé aux parfums d'agrumes, réduction de veau aux algues et Arënkha.

BURGER MAISON

AU PAIN FRAIS DE NOTRE BOULANGER

SERVIS AVEC POMMES FRITES

Burger Spécial Quai (180g) **19,00 €**

Steak haché de race blonde d'aquitaine, lard croustillant, oignons confits, tomates, guacamole

d'avocat grillé, cornichons aigre doux, sauce tartare au curry doux & sauce onctueuse cheddar au pimenton fumé.

NOS BOWLS

Le Bowl du Quai Vegan **16,00 €**

Mélange de quinoas, falafels (4), avocat, betterave rouge, maïs, noix de pécan, carottes crues,

radis, fenouil acidulé, tomates cerises, choux rouge, pousse d'épinards et crispy quinoa.

Le Bowl de Saumon Thaï mariné à la sauce ponzu **19,00 €**

Mélange de quinoas, avocat, betterave rouge, maïs, noix de pécan, carottes crues, radis, fenouil

acidulé, tomates cerises, choux rouge, pousse d'épinards et crispy quinoa.

En supplément de cette carte, le Chef vous propose des produits nobles
et d'exceptions selon arrivage
(bœuf wagyu, ris de veau, filet de turbot, langoustines, grosse gambas...).

N'hésitez pas à nous demander.

LES SUGGESTIONS *du Chef*

• VOIR L'ARDOISE •

Menu Marmaille

12,00€ (-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 28,00 €

Entrée + Plat + Dessert 32,00 €

~ Entrée au Choix ~

- Salade de hareng fumés contemporaine, fontainebleau de chèvre régional et pickles de légumes.



- Comme une flamiche revisitée, étuvée de jeunes poireaux et copeaux de gouda fermier.



- Traditionnelle ficelle picarde de la maison

~ 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), pommes frites.



- Calamars à la plancha au curry doux, sauce façon chimichurri aux salicornes, crémeux de butternut.



- Poitrine de cochon caramélisée à la plancha, lentilles crémeuses de la ferme d'Heygère condiment végétal et poudre de câpres.

~ Dessert au Choix ~

- Rabote de la Maison (spécialité Picarde)
(pomme cuite enrobée d'une pâte feuilletée).



- Tranche de gâteau battu aux amandes servie tiède de la maison Fréville
& sa boule de glace façon tatin aux pommes.



- Macaron à la crème de marron, châtaignes confites
et noix de coco façon merveilleux.

LES FROMAGES

Sélection de fromages artisanaux locaux 11,00 €
de La Laiterie de Querrieu

Et sa brioche feuilletée à la fleur de sel , salade verte

LES DESSERTS

Réalisés par notre Chef pâtissier Augustin Douillon

Café Gourmet 11,00 €

Un expresso ou déca et 4 mini desserts.

Crème Brûlée Vanille Bourbon "La Classique" 9,00 €

Tartelette chocolat noir 64% & Nougatine de cacahuète 10,00 €

Sablé noisette, ganache onctueuse au chocolat et vinaigrette acidulée au fruit de la passion

Comme une Parlova aux fruits exotiques 10,00 €

Meringue légère garnie de crème diplomate à la vanille bourbon et zeste de citron, fruits frais & poudre de pralines roses

Savarin au vieux rhum & Poires confites 11,00 €

Poires infusées aux épices douces et caramélisées, mascarpone & copeaux de pommes granny et poudre de dragées

Cheesecake au citron vert & Sésame noir 10,00 €

Riz soufflé croustillant au chocolat blanc, crème Philadelphia et glace au sésame noir

Rabote de la Maison (spécialité Picarde) 10,00 €

Pomme cuite enrobée d'une pâte feuilletée.

Irish Coffee 9,50 €

Whisky Irlandais, expresso, sucre, crème fouettée.

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 Plein Fruit.....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 Banana Split..... **8,50 €**

1 boule vanille, 1 boule fraise, banane, crème fouettée, sauce chocolat.

Coupe Colonel..... **8,50 €**

Sorbet citron, Vodka.

Coupe Dame Blanche..... **8,00 €**

Glace vanille, chocolat chaud et crème fouettée.

Coupe Café Liégeois..... **8,00 €**

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

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

*Glace : yaourt, caramel fleur de sel, fraise, pistache, rhum raisin, vanille, chocolat noir,
chocolat blanc, chocolat au lait, noix de coco, café, myrtille.*

Sorbets : orange, mangue d'Inde, citron vert, cerise

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>	9,50 €

LIQUEURS 4CL

<i>Melon Joseph Coutron</i>	6,50 €
<i>Citron</i> Distillerie Artisanale Grande Sélection.....	6,50 €
<i>Mirabelle</i> Distillerie Artisanale Grande Sélection.....	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 €
		Philippines, rhum vieilli en fût de chêne	
<i>Grand Marnier</i>	7,00 €	<i>Vieille Prune</i>	7,00 €
<i>Bailey's</i>	7,00 €	Vieille en fût de chêne	
<i>Marie Brizard</i>	7,00 €	<i>Framboise d'Alsace</i>	7,00 €
<i>Calvados Pays d'Auge</i>	8,00 €	<i>Armagnac Pellehaut 25 ans</i>	7,00 €
AOC 8 ans Roger Groult		<i>Cognac Fine Hennessy VSOP</i>	7,00 €
<i>Poire William</i>	7,00 €	<i>Cognac Hennessy XO</i>	20,00 €
Distillerie Artisanale Grande Sélection		<i>Cognac Hennessy Paradis</i>	50,00 €