



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

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, violette) | |
| Kir Royal 10cl | 13,50 € |
| et sa verrine de mise en bouche | |

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 | 25 cl | 50 cl |
|---------------------------|--------|--------|
| Carlsberg | 4,20 € | 8,30 € |
| Sélection du moment | 4,20 € | 8,30 € |

| BOUTEILLE | 33 cl |
|---------------------------------------|--------|
| Grimbergen ambrée, Leffe Blonde | 5,00 € |
| Kronenbourg 1664 Pur malt | 4,00 € |
| Bière sans alcool | |

| 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 € |
| La Gasper Blonde Artisanale | 6,00 € |
| Anti-gaspi brassée avec du pain "une bière engagée éco-responsable". | |
| La Rebelle Blanche Bière blanche 5° | 6,00 € |

COCKTAILS

ORIGINAL À L'APÉRITIF !

OSEZ LES COCKTAILS À BASE DE VIN :

| | |
|--|--------|
| Pink Grapefruit | 6,00 € |
| Rosé Méditerranéen Presqu'île de St Tropez 10cl, sirop de pamplemousse rosé 2cl | |
| Blanc Passion | 6,00 € |
| Muscadet Sèvre et Maine 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 exotique, rhum blanc, trait de jus de citron. | |
| Le Queen 10cl | 8,00 € |
| Gin, Cointreau, Curaçao bleu, ananas. | |
| Spritz 10cl | 9,00 € |
| 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 | 13,00 € |
| et sa verrine de mise en bouche | |
| La bouteille de Champagne | 85,00 € |
| Sélection du moment | |

ASSIETTE DE CONVIVIALITÉ À PARTAGER

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

Petites sardines confites entières de Cambados 16,00 €

*Sélectionnées par nos soins à l'huile d'olive,
cream cheese aux algues & ficelle artisanale au poivre et fleur de sel.*

Assiette de Mortadelle italienne (100g) à la truffe 16,00 €

*Fines tranches de mortadelle artisanale,
vierge de tomates & Ciabatta aux olives vertes de notre boulanger.*

Fromage Blanc Fermier & Faisselle façon cervelle de canut 12,00 €

*Relevé de ciboulette et échalotes,
zeste de citron jaune & toast de pain aux graines de chia.*

NOS ENTRÉES

Crème de petits pois, râpée de Boutargue et huile de Livèche 12,00 €

Petits pois en velouté servi froid relevé de pickles d'oignons rouge, condiment ricotta aux zestes de citron vert & pousses de petits pois.

Comme une salade de pomme de terre & hareng fumé, crème de moutarde glacée 13,00 €

Pommes de terre assaisonnées de poivre fumé & herbes fraîches, pickles de radis, poudre de câpres.

3 Langoustines juste saisies à la plancha, pomelos, fenouil & corn flakes (selon arrivage) 26,00 €

Gel de pomelos acidulé et gremolata de fenouil à cru relevée aux agrumes, œufs de truite & Corn flakes croustillant.

Asperges vertes juste blanchies, condiment chèvre frais & aneth, rhubarbe à crue 15,00 €

Vinaigrette de jaune d'œuf à l'huile de caméline, brunoise de rhubarbe crue et amandes effilées façon granola au curry doux.

La Traditionnelle Ficelle Picarde de la Maison 10,00 €

Carpaccio de dorade & sésame Umeboshi 14,00 €

Fines tranches de dorade assaisonnées de condiment coco & citron vert, concombre & pistaches craquantes.

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

NOS POISSONS & VIANDES

Dos de cabillaud rôti & chorizo ibérico 25,00 €

Pesto de courgettes aux pignons de pin et menthe fraîche, avocat grillé & asperges vertes.

Pavé de thon rouge à la plancha & condiment Romesco 25,00 €

Aubergine confite et grillée par nos soins au poivre fumé, pousses d'épinards, amandes & piquillos, poudre d'olives noire.

Panier de poissons cuits vapeur 19,00 €

Légumes de saison, 3 poissons différents, pickles de tomates cerises, gremolata de fenouil et sauce chimichurri.

Véritable potjevleesch (Spécialité du Nord de la France) 18,00 €

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 en basse température 19,00 €

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

3 Côtes d'agneau à la plancha & houmous de pois chiches au citron confit 28,00 €

Jus infusé au thym, pommes de terre mitrilles rôties au foin bio et asperges grillées.

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

Préparé par nos soins, pommes frites.

Entrecôte persillée VBF (300g) 34,00 €

Haricots verts grillés à la sauce soja & condiment griotte acidulé, pommes frites.

BURGER MAISON

AU PAIN FRAIS DE NOTRE BOULANGER

SERVIS AVEC POMMES FRITES

Le Burger du Quai (180g) 20,00 €

Steak haché frais de race blonde d'aquitaine, assaisonnement façon tartare (câpres / cornichons / oignon rouge), tranche de bacon, mayonnaise moutardée au sirop d'érable, tomates, coleslaw, cheddar et roquette.

NOS BOWLS

Le Bowl au thon rouge 19,00 €

Mélange de céréales, thon cru mariné au sésame kimchi, wakamé, roquette, avocat aux graines de chia, tomates cerises, fèves, concombre, fenouil aux agrumes, baies de cranberries, noix de cajou, radis et vinaigrette soja/sésame.

Le Bowl Végé 18,00 €

Mélange de céréales, boulettes soja & tomates confites, wakamé, roquette, avocat aux graines de chia, tomates cerises, fèves, concombre, fenouil aux agrumes, baies de cranberries, noix de cajou, radis et vinaigrette soja/sésame.

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 Astérix (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

Traditionnelle ficelle picarde de la maison.

Œuf mollet, crémeux d'artichaut, tuile de crêpe & perles de hareng fumé.

PLAT AU CHOIX

Véritable potjevleesch (Spécialité du nord de la France)

*Plat froid en gelée de 3 viandes blanches (poulet, lapin, porc)
à la bière Anosteké (élue meilleure bière du monde), pommes frites.*

Filet de poisson de la pêche du moment

*Courgettes & pommes de terre au beurre de genièvre,
beurre blanc safrané aux parfums de coquillage.*

DESSERT AU CHOIX

Rabote de la maison (Spécialité Picarde)

Savarin au vieux rhum, mascarpone vanillée et fruits rouges.

LES FROMAGES..... 11,00 €

Sélection de fromages artisanaux locaux
de La Laiterie de Querrieu
Et sa brioche feuilletée à la fleur de sel, salade verte

LES DESSERTS

Café Gourmet 11,00 €

Un expresso ou déca, thé, infusion et 4 mini desserts.

Sable noisette/cacao 10,00 €

& Pralin d'amandes, framboise

Crème diplomate à la vanille de Madagascar & cacao grué.

Rabote de la maison (Spécialité Picarde)... 9,50 €

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

Minestrone de fraises, menthe fraîche .. 10,00 €

& Glace au sarrasin grillé

Soupe de fraises rafraîchie à la menthe , poudre de dragées.

Mille-feuille croustillant chocolat blanc 10,00 €

& Rhubarbe

Ganache légère au chocolat blanc et citron vert, compotée de rhubarbe acidulée, nougatine de pignons de pin.

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9,50 €

“la Classique”

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 fouettée.

NOS GLACES

GLACES ARTISANALES

le savoir-faire des Maîtres artisans glacières.

Tous les ingrédients sont sélectionnés pour leurs qualités gustatives et aromatiques

Palette de Sorbets Plein Fruit 3 boules 7,50 €

Parfums : mangue d'Indes, citron vert, cerise.

Palette Glacée Autour du Chocolat. 3 boules 7,50 €

Chocolat noir Barry Callebaut, chocolat blanc et chocolat au lait avec morceaux.

Fraise Melba 8,50 €

Glace vanille ,fraises fraîches et coulis de fruits rouge, crème fouettée.

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, expresso et crème fouettée.

Parfum au Choix la boule 2,50 €

Glace : yaourt bulgare, caramel beurre salé, fraise, pistache, rhum raisin, vanille, chocolat noir, chocolat blanc, chocolat au lait, noix de coco, café.

Sorbets : orange, mangue d'Indes, citron vert, cerise.

CAFÉS & THÉS

SÉLECTION CAFÉ RICHARD FLORIO 100% ARABICA

| | |
|-----------------------------|--------|
| Café expresso ou Déca | 2,50 € |
| Grand café | 4,00 € |
| Café noisette | 2,50 € |
| Grand café crème | 4,00 € |
| Thés, infusions | 4,00 € |
| Irish coffee | 9,50 € |

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