



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

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

---

NOTRE CARTE RÉALISÉE PAR NOTRE CHEF DE CUISINE  
**NICOLAS MEDKOUR**

ENGLISH VERSION



## 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 !

Verre 12 cl Bouteille 75 cl

Spritz Garden Chandon ... 9,00 € 55,00 €  
Sans colorant ni arôme ajouté. Servi frais avec sa tranche  
d'orange.

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.

### 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

---

**Petits cornets salés, légumes cuits et crus de saison et poudres végétales (8 pièces) ..... 12,00 €**  
*Cream cheese roquette, condiment raifort, guacamole d'avocat grillé, houmous de pois chiches.*

---

**Assiette de Mortadelle italienne (100g) à la truffe d'été ..... 16,00 €**  
*Fines tranches de mortadelle artisanale, ricotta aux zestes de citron jaune et huile fumée,  
ficelle artisanale au poivre et fleur de sel.*

---

**Petites sardines de Cambados ..... 16,00 €**  
*Sélectionnées par nos soins à l'huile d'olive, vierge de tomates & brioche feuilletée à la fleur de sel.*

## NOS ENTRÉES

**Grosse gambas (1) à la plancha, vinaigrette de framboise acidulée ..... 24,00 €**  
**et corn flakes croustillant /cacao grué**  
*Gambas rôti à l'huile de menthe, abricot confit et pralin de noisette.*

**Carpaccio de poulpe, meringue croustillante au poivre sichuan & fruits rouges ..... 18,00 €**  
*Fruits rouges et pickles de tomates, gel de pomelos.*

**Tomates cerises et fraises, amandes craquantes & burrata crémeuse ..... 16,00 €**  
*Assaisonnées de vinaigrette soja/sésame, oignons nouveaux et amandes finement épicées.*

**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 €**

**Fines tranches de concombre, féta & olives noires ..... 9,00 €**  
*Concombre cru et mariné à la sauce soja, cubes de féta, tranches d'olives et poudre d'olives noires.*

**Haricots verts juste blanchis ..... 12,00 €**  
*Condiment griotte et granola d'amandes effilées, crème fermière aux perles de hareng fumé.*

## NOS POISSONS & VIANDES

- Longe d'espadon à la plancha, tomates ananas grillées & muesli** ..... **25,00 €**  
*Tomates ananas grillées et en tartare crue, sauce chimichurri, pousse d'épinards relevées de noisette et zestes de citron.*
- Filet de bar à l'unilatéral, fenouil confit et en gremolata, courgette snackée** ..... **23,00 €**  
*Fenouil confit et cru assaisonné de vinaigrette agrumes, pesto de coriandre et pistaches.*
- Panier de poissons cuits vapeur** ..... **19,00 €**  
*Légumes de saison, 3 poissons différents, pickles d'oignons rouges et radis, roquette & vierge de tomates aux agrumes.*
- 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 cuisson en basse température** ..... **19,00 €**  
*Relevée de baies de genièvre, réduction de bière et vin rouge liée au pain d'épices, pommes frites.*
- Suprême de volaille "poulet noir", sésame/curry, ..... 21,00 €**  
**grenailles rôties au foin bio & champignons crévés de saison acidulés**  
*Suprême de volaille cuit en basse température, champignons liés à la crème et relevé d'échalotes acidulées,  
jus réduit à l'estragon.*
- Tartare de bœuf de la maison minute servi cru ou en aller/retour** ..... **18,00 €**  
*Préparé par nos soins, assaisonné de câpres, oignons rouges et cornichons hachés et liés à la sauce cocktail.*
- Entrecôte persillée VBF (300g)** ..... **34,00 €**  
*Aubergine confite et grillée au poivre fumé, condiment à l'ail doux, pommes frites.*
- Tagliatelles fraîches à la truffe d'été** ..... **27,00 €**  
*Truffe fraîche hachée et en copeaux, pousse d'épinards, Sauce crémeuse liée au parmesan, beurre noisette, bouillon  
de légumes et ail frais, poudre de sous-bois.*

## 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 (180gr), oignons pickles et frits, tranche de poitrine fumée grillée, courgettes miso, mayonnaise au curry doux, cornichons aigre doux, tomates, véritable cheddar et roquette.*

## NOS BOWLS

**Le Bowl au saumon ..... 19,00 €**

**(possibilité de remplacer le saumon frais par des falafels pour version vegan)**

*Mélange de céréales, saumon cru mariné au sésame prune/umeboshi, concombre, avocat aux graines de chia, baies de goji, graines de courge façon granola, tomates cerises, fruits frais de saison, pois chiches finement relevés, brocolis, gremolata de fenouil assaisonné d'une sauce légère au tahini.*

---

EN SUPPLÉMENT DE CETTE CARTE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE  
DES PRODUITS NOBLES ET D'EXCEPTIONS SELON ARRIVAGE  
(BŒUF WAGYU, RIS DE VEAU, LANGOUSTINES, TURBOT, HOMARD BLEU...).

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.

---

Salade de crevettes revisitée relevée aux salicornes, guacamole d'avocat grillé.

### 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**

*Grenailles confites aux algues, vierge de légumes et moules.*

### DESSERT AU CHOIX

**Rabote de la maison (Spécialité picarde)**

---

Minestrone de fraises, menthe fraîche & glace au sésame noir.

## 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.*

**Tarte Citron Meringuée** ..... 10,00 €

*Sablé breton au beurre ½ sel, crémeux citron et zestes de citron vert, meringue italienne et croquante au poivre de Sichuan.*

**Financier Framboise/Pistache** ..... 10,00 €

*Entremet moelleux aux framboises fraîches, ganache montée à la pâte de pistache, coulis de framboise et pistaches croustillantes.*

**Pavlova aux fruits rouge de saison** ..... 10,00 €

*Meringue suisse, crème diplomate à la vanille de Madagascar et chantilly maison, fruits rouge frais de saison et poudre de pralines roses.*

**Dôme Royal chocolat noir 64%** ..... 10,00 €

*Biscuit dacquoise, crémeux à la vanille de Madagascar, mousse légère au chocolat noir 64%, croustillant praliné feuillantine et nougatine de cacahuète salée.*

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar** . 9,50 €

*“la Classique”*

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

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

**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 rouges, 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 €