



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> (SAINT-GRATIEN 80) ..	<i>Légumes, aromates &amp; Fruits</i>
<b>DEMARNE</b> (BOULOGNE SUR MER 62) .....	<i>Poissons &amp; Coquillages</i>
<b>BOULANGERIE DE LA MAIE</b> (AMIENS 80) .....	<i>Pains, brioches &amp; Burgers</i>
<b>VENT D'OUEST</b> (QUETEVILLE 50) .....	<i>Huîtres &amp; Coquillages</i>
<b>TERRICART</b> (VILLERS BOCAGE 80).....	<i>Frites &amp; Pommes de terre</i>
<b>MAISON DEROCHE</b> (ABBEVILLE 80) .....	<i>Viandes &amp; Volailles</i>
<b>LESIEUR PATRICK</b> (REUIL SUR BRECH 60).....	<i>Marché International de Rungis</i>
<b>PARMENTIER DANIEL</b> (CAMON 80).....	<i>Légumes &amp; Aromates</i>
<b>LA LAITERIE</b> (QUERRIEU 80) .....	<i>Fromages &amp; Crème artisanale</i>
<b>PLANCHON JULIEN</b> (AMIENS 80).....	<i>Fromages &amp; Crème artisanale</i>
<b>DAUMESNIL PRIMEURS</b> (RUNGIS 92).....	<i>Légumes &amp; Fruits</i>
<b>LA FERME D'HEYGÈRE</b> (WACQUE MOULIN 60) .....	<i>Huiles, pollen &amp; Légumineuses</i>

---

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

ENGLISH VERSION



## APÉRITIFS

Martini (Rosso, Bianco) 5cl .....	5,00 €
Suze - Porto (rouge, blanc) 5cl .....	5,00 €
Ricard 2cl .....	4,00 €
Americano maison 8cl .....	9,00 €
<i>(Martini rouge, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange)</i>	
Alcool 4cl + Soft .....	8,00 €
Kir au vin blanc 10cl .....	5,00 €
<i>(mûre, cassis, pêche, framboise, violette)</i>	
Kir pétillant au crémant de Loire 10cl .....	8,50 €
<i>(mûre, cassis, pêche, framboise, violette)</i>	
Coupe de Champagne 10cl .....	13,00 €
<i>Sélection du moment servie à table avec sa mise en bouche</i>	
Kir Royal Champagne 10cl .....	13,50 €
<i>(mûre, cassis, pêche, framboise, violette)</i>	
<i>Servie à table avec sa mise en bouche</i>	

## WHISKIES 4 cl

J&B Rare .....	6,50 €
Jack Daniels .....	7,50 €

### NOTRE SÉLECTION

Classic Malt of Scotland .....	9,50 €
<i>Glenkinchie 10 ans, Talisker 10 ans, Ardbeg 10 ans,</i>	
<i>Glenmorangie 10 ans, Cragganmore 12 ans,</i>	
<i>Cardhu 12 ans, Oban 14 ans, Dalwhinnie 15 ans,</i>	
<i>Lagavulin 16 ans.</i>	

### NOTRE TERROIR

Première ferme distillerie de la Somme (Beaucourt en Santerre)  
la distillerie d'Hautefeuille propose un magnifique single malt  
du champ à la distillerie.

Cuvée Farm .....	11,00 €
------------------	---------

## BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl
Paillette Blonde .....	4,50 €	8,50 €
Rebelle Rouge brassée en Picardie .....	4,50 €	8,50 €
Supplément sirop ou Picon .....	0,50 €	

BOUTEILLE	33 cl
Grimbergen double ambrée .....	5,50 €
Blanche .....	5,50 €
Leffe Blonde .....	5,50 €
Bière sans alcool .....	4,50 €

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

## ORIGINAL À L'APÉRITIF !

### Osez les cocktails à base de vins

Pink Grapefruit .....	6,50 €
<i>10 cl de vin rosé Côtes de Provence Presqu'île de St Tropez</i>	
<i>+ 2 cl de sirop pamplemousse rosé</i>	
Blanc Passion .....	6,50 €
<i>10 cl de vin blanc Chardonnay IGP Ardèche</i>	
<i>+ 2 cl de sirop fruits de la passion</i>	

## COCKTAILS SANS ALCOOL 15CL

Le Plaisir des sens .....	6,00 €
<i>Fruit multivitaminé, sirop de fraise.</i>	
L'Extase .....	6,00 €
<i>Banane, goyave, pamplemousse, sirop de framboise.</i>	
Le Spritz Virgin .....	7,00 €
<i>JNPR apéritif sans alcool et sans sucre, jus de pomme</i>	
<i>pétillant, eau gazeuse, tranche d'orange.</i>	

## COCKTAILS AVEC ALCOOL 10CL

Barbotage .....	8,50 €
<i>Jus d'orange, jus de citron, grenadine, Grand Marnier, Crémant.</i>	
Le Quai .....	8,50 €
<i>Calvados, fruit de la passion, rhum blanc, trait de jus de citron.</i>	
Le Queen .....	8,50 €
<i>Gin, Cointreau, Curaçao bleu, ananas.</i>	
Le Spritz .....	9,00 €
<i>Vin blanc pétillant, Apérol, eau gazeuse, tranche d'orange.</i>	
Le Spritz Saint Germain .....	13,00 €
<i>Prosecco, liqueur Saint Germain, eau gazeuse, tranche de citron.</i>	
Americano maison .....	9,00 €
<i>Martini rouge, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange.</i>	
Negroni .....	10,00 €
<i>Martini rouge, Campari, Gin, tranche d'orange.</i>	

## ASSIETTE DE CONVIVIALITÉ À PARTAGER

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

---

**Fines tranches de magret de bœuf artisanal fumé & légèrement poivré (les 60gr)..... 14,00 €**  
*Ficelle au poivre et fleur de sel, beurre de sarrasin et oignons rouges acidulés.*

---

**Pizza soufflée végétale, pesto mentholé & poudre d'olives..... 11,00 €**  
*Légumes de saison crus et en pickles,  
moutarde pourpre aux zestes de citron jaune et râpé de tomme de brebis au poivre .*

---

**Brioche maison double feuilletage à la fleur de sel,  
saumon fumé "à la ficelle"..... 13,00 €**  
*Toastée et garnie de cream cheese roquette, saumon fumé, avocat grillé et radis.*

## NOS ENTRÉES

**Aubergine confite par nos soins et grillée au poivre fumé, cacahuète & féta AOP rôtie..... 12,00 €**  
*½ aubergine, sauce tahini maison et féta rôtie à l'origan.*

**Langoustines (3) cuites à l'unilatéral sur une pierre de sel rose de l'Himalaya, ..... 19,00 €**  
**yaourt grec & tartelette végétale**  
*Langoustines juste saisies, yaourt grec assaisonné de curry noir et zestes de citron vert, tartelette oignons doux,  
raifort et copeaux de radis crus.*

**Consommé de queue de bœuf, foie gras & gel de cresson..... 14,00 €**  
*Queue de bœuf croustillante, dés de foie gras, oignons nouveaux grillés et navets confits, cresson de notre région,  
infusion de bonite séchée.*

**Asperges vertes, déclinaison de sauces légères, œufs de caille & bresaola..... 16,00 €**  
*Asperges juste blanchies, mayonnaise de poireaux à l'huile de homard et ail noir, œufs de caille durs et copeaux de  
bresaola.*

**Crevettes à l'ail revisitées ..... 13,00 €**  
*Condiment à l'ail grillé, persil et oignons frits, chapelure panko.*

**La traditionnelle Ficelle Picarde..... 11,00 €**  
*Duxelle de champignons de Paris, échalotes confites, jambon artisanal, crème fraîche, gratinée au gruyère râpé.*

**Les Huîtres Creuses Fines de Normandie N°2 ..... les 6 17,00 € les 12 32,00 €**  
*Vinaigre d'échalotes, pain de seigle et beurre aux algues et citron.*

## NOS POISSONS & VIANDES

**Panier de 2 poissons cuits vapeur, légumes printaniers, pesto de roquette ..... 20,00 €**

*Sélection de 2 poissons du jour, assortiment de légumes verts, condiment piquillos grillés, graines de sésame /curry, chou kale grillé.*

**Grosses Gambas (2) rôties à l'ail fumé, carottes & fenouil ..... 39,00 €**

*Carottes confites et snackées au cacao grué, gel de pomelos, fenouil cuit/cru, sauce chimichurri.*

**Filet de Bar à la plancha, asperges & crème de fèves, petits pois frais & ventrèche ibérique . 24,00 €**

*Crèmeux de fèves perlé à l'huile de menthe, salade croquante de petits pois frais et voile de ventrèche.*

**Tartare de Bœuf VBF minute cru ou aller/retour ..... 19,00 €**

*Préparé par nos soins, assaisonné de câpres, cornichons et oignons rouges hachés et liés à la sauce cocktail, pommes frites.*

**Filet de Bœuf VBF (200g), écrasé de pommes de terre au beurre de truffe, ..... 34,00 €**

**condiment au poivre fumé de Tellicherry & sucrine grillée**

*Cœur de filet de bœuf, griotte acidulée et poudre de noisette.*

**Suprême de volaille fermier, artichaut, grenailles des hortillonnages rôties ..... 24,00 €**

**au beurre à l'ail des ours & sauce Albufera**

*Cuite en basse température, crèmeux d'artichaut, sauce liée au foie gras et vin jaune.*

**Carbonnade de joue de porc revisitée cuite en basse température ..... 21,00 €**

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

## BURGERS MAISON

AU BUN FRAIS BRIOCHE DE NOTRE BOULANGER

SERVIS AVEC FRITES FRAÎCHES

**Le Burger du Quai** ..... **21,00 €**

*Steak haché de race blonde d'Aquitaine (180g), crispy bacon, tomate grillée, oignons rouges acidulés, sauce façon gribiche, tomme fumée, salade romaine, oignons frits, cornichons aigre doux, condiment au poivre de Madagascar.*

**Le Burger Végétal** ..... **19,00 €**

*"Steak" d'aubergine laquée au miso, pointe de ketchup de betterave rouge maison, tomates et champignons portobello grillé, scamorza fumé, cream cheese, roquette, salade romaine et cornichons aigre-doux.*

## NOTRE BOWL

**Le Buddha Bowl du Quai** ..... **21,00 €**

**(possibilité de remplacer le thon fumé et crispy thon par des falafels végétariennes)**

*Mélange de quinoas et boulgour parfumés aux épices douces, fines tranches de thon fumé, concombre, pois chiches relevés à la sauce soja, coriandre fraîche, tomates cerises, pomelos, radis, graines de tournesol toastées, œuf dur fermier bio, crispy de thon, sauce onctueuse au fromage frais menthe /citron vert.*

---

EN SUPPLÉMENT DE CETTE CARTE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE DES  
PRODUITS NOBLES ET D'EXCEPTIONS SELON ARRIVAGE  
(BŒUF WAGYU/ANGUS, RIS DE VEAU, HOMARD BLEU,  
SAUMON FUMÉ À LA FICELLE, TRUFFE D'ÉTÉ, TURBOT...).

---

**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.....	29,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT.....	33,00 €

## ENTRÉE AU CHOIX

**Salade de crevettes contemporaine,  
concombre & fromage frais aux salicornes.**

— ou —

**La traditionnelle ficelle Picarde.**

— ou —

**Œufs mimosa au haddock fumé, pomme granny,  
mesclun & oignons frits.**

## PLAT AU CHOIX

**Véritable potjevleesch (Spécialité du nord de la France)**

*Plat froid artisanal en gelée de 3 viandes blanches (poulet, lapin, porc), pommes frites.*

— ou —

**Filet de poisson du moment à la plancha**

*Tubes de courgette confite et grenailles des hortillonnages aux algues, sauce façon dieppoise.*

— ou —

**Mignon de porc cuit basse température, épeautre & épinards**

*Filet mignon fondant et snacké, épeautre lié au jus d'épinard et tomme locale.*

## DESSERT AU CHOIX

**Île flottante, crème anglaise à la chicorée et vanille**

*Brisures de spéculoos et caramel.*

— ou —

**Rabote de la maison**

*Pâte feuilletée, crème d'amande, pomme, cannelle et pruneau.*

— ou —

**Royal chocolat**

*Biscuit amande, mousse légère au chocolat noir 64%, feuillantine, praliné.*

## LES FROMAGES ..... 12,00 €

Sélection de 3 fromages artisanaux locaux  
de la Laiterie de Querrieu  
Et sa brioche feuilletée à la fleur de sel, mesclun.

## LES DESSERTS

NOTRE CARTE DE DESSERTS EST RÉALISÉE PAR  
NOTRE CHEF PÂTISSIER ROMAIN BAILLEUX

**Café gourmet ..... 11,00 €**

*Une boisson chaude et 4 mini desserts maison.*

**Entremet chocolat blanc & fève de tonka .. 11,00 €**

*Mousse légère chocolat blanc et fève de tonka, crémeux citron vert, insert meringue et streuzel amande, lemon curd et opaline basilic.*

**Tartelette fraise / pistache & rhubarbe ... 11,00 €**

*Pâte sablée pistache, crème diplomate vanille et infusion d'herbes fraîches, fraises fraîches, rhubarbe acidulé et vinaigrette de fraises.*

**Finger chocolat noir 64% & cacahuète ... 11,00 €**

*Dacquoise amande/cacahuète, mousse légère au chocolat noir, crémeux de cacahuète et nougatine, sauce chocolat au cacao grué.*

**Sablé sésame & cerises griotte  ..... 11,00 €**

*Crème diplomate au lait d'amande, confit de cerises griottes, barbe à papa et cerises fraîches*

**100 % lait... & framboises ..... 11,00 €**

*Biscuit vapeur au yaourt, Mousse de lait fermier, confiture de lait maison, tuile et meringue au lait, vinaigrette de framboise et pignons de pin.*

**Rabote de la maison (Spécialité Picarde).. 11,00 €**

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

**Irish Coffee ..... 9,50 €**

*Whisky irlandais, expresso, sucre de canne et 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'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 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'Inde, 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 €