



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 (SAINT-GRATIEN 80) .. | <i>Légumes, aromates & Fruits</i> |
| DEMARNE (BOULOGNE SUR MER 62) | <i>Poissons & Coquillages</i> |
| BOULANGERIE DE LA MAIE (AMIENS 80) | <i>Pains, brioches & Burgers</i> |
| VENT D'OUEST (QUETEVILLE 50) | <i>Huîtres & Coquillages</i> |
| TERRICART (VILLERS BOCAGE 80)..... | <i>Frites & Pommes de terre</i> |
| MAISON DEROCHE (ABBEVILLE 80) | <i>Viandes & Volailles</i> |
| LESIEUR PATRICK (REUIL SUR BRECH 60)..... | <i>Marché International de Rungis</i> |
| PARMENTIER DANIEL (CAMON 80)..... | <i>Légumes & Aromates</i> |
| LA LAITERIE (QUERRIEU 80) | <i>Fromages & Crème artisanale</i> |
| PLANCHON JULIEN (AMIENS 80)..... | <i>Fromages & Crème artisanale</i> |
| DAUMESNIL PRIMEURS (RUNGIS 92)..... | <i>Légumes & Fruits</i> |
| LA FERME D'HEYGÈRE (WACQUE MOULIN 60) | <i>Huiles, pollen & 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 € |
| (Martini rouge, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange) | |
| Alcool 4cl + Soft | 8,00 € |
| Kir au vin blanc 10cl | 5,00 € |
| (mûre, cassis, pêche, framboise, violette) | |
| Kir pétillant au crémant de Loire 10cl | 8,50 € |
| (mûre, cassis, pêche, framboise, violette) | |
| Coupe de Champagne 10cl | 13,00 € |
| Sélection du moment servie à table avec sa mise en bouche | |
| Kir Royal Champagne 10cl | 13,50 € |
| (mûre, cassis, pêche, framboise, violette) | |
| Servie à table avec sa mise en bouche | |

WHISKIES 4 cl

| | |
|--------------------|--------|
| J&B Rare | 6,50 € |
| Jack Daniels | 7,50 € |

NOTRE SÉLECTION

| | |
|--|--------|
| Classic Malt of Scotland | 9,50 € |
| 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. | |

NOTRE TERROIR

| | |
|---|---------|
| Cuvée Farm | 11,00 € |
| Première ferme distillerie de la Somme (Beaucourt en Santerre) la distillerie d'Hautefeuille propose un magnifique single malt du champ à la distillerie. | |

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 € |
| Anti-gaspi brassée avec du pain "une bière engagée éco-responsable". | |

ORIGINAL À L'APÉRITIF !

Osez les cocktails à base de vins

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

COCKTAILS SANS ALCOOL 15CL

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

COCKTAILS AVEC ALCOOL 10CL

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

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)..... 15,00 €

Ficelle au poivre et fleur de sel, beurre Echiré ½ sel, vierge de tomates.

Dips de légumes de saison crus & poudre d'olives..... 12,00 €

Légumes de saison crus et en pickles, mayonnaise au curry et sauce fromage blanc à la ciboulette.

Bun brioché maison au pavot, crabe,..... 13,00 €

houmous de betterave rouge et pickles de radis

Bun toasté et garni de chair de crabe, avocat grillé & œuf dur fermier.

Découverte de la truffe d'été..... 15,00 €

Brioche feuilletée maison, beurre ½ sel, fines lamelles truffe d'été.

NOS ENTRÉES

Carpaccio de dorade, sauce ponzu, meringue croustillante aux algues, framboise..... 14,00 €

Fines tranches de dorade crue marinées minute à la sauce ponzu et zestes de citron jaune, pointes de condiment roquette, vinaigrette acidulée de framboise à l'huile de cameline.

Tartare de thon rouge relevé au citron vert, tomates & guacamole d'avocat grillé..... 16,00 €

Thon rouge en cube assaisonné de sauce soja/sésame, oignons rouges, vierge de tomates & copeaux de radis crus.

Salade de pastèque, concombre et feta..... 13,00 €

Pastèque et concombre en dés relevés de menthe fraîche ciselée, cacahuètes finement épicées et salade.

Makis de bœuf (3) VBF revisités, roquette & parmesan..... 16,00 €

Condiment à l'ail grillé, granola d'amandes, condiment aux œufs de hareng fumé & oignons frits.

La traditionnelle Ficelle Picarde..... 11,00 €

Duxelles 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 Echiré ½ sel

NOS POISSONS & VIANDES

- Panier de légumes cuits vapeur, 2 poissons, sauce chimichurri** **21,00 €**
Assortiment de légumes de saison, pousses d'épinards relevées de noisette et zestes de citron, graines de sésame à la prune umeboshi, pickles de tomates cerises, râpé de chou-fleur.
- Dos de cabillaud rôti, gomasio, tomate cœur de bœuf & courgettes** **24,00 €**
Tomate grillée et en tartare, condiment fruits de saison, fines tranches de courgettes crues assaisonnées de vinaigrette d'agrumes et mélange d'épices douces.
- Dos de saumon à la plancha, chorizo iberico & aubergine grillée, granola salé de céréales** .. **22,00 €**
Gremolata de fenouil, pesto de roquette et pistaches.
- Tartare de bœuf VBF minute cru ou aller/retour** **20,00 €**
Préparé par nos soins, assaisonné de câpres, cornichons et oignons rouges hachés et liés à la sauce cocktail, pommes frites.
- Noix d'entrecôte Angus origine Argentine (300g)** **36,00 €**
Sélection de cœur de noix d'entrecôte persillée, condiment à l'ail doux, haricots verts grillés à la sauce soja et pralin de noisette, pommes frites.
- T Bone de veau VBF (300g) cuit basse température et snacké à la plancha** **29,00 €**
Crème de champignons de Paris acidulée au vinaigre de xérès, échalote confite, grenailles rôties à l'ail et persil frais.
- Carbonade de joue de porc cuite en basse température** **21,00 €**
Relevée de baies de genièvre, légumes de saison, réduction de bière et vin rouge liée au pain d'épices, pommes frites.
- Tagliatelles fraîches & truffe d'été en fines lamelles** **29,00 €**
Véritable truffe d'été hachée et en copeaux, sauce onctueuse liée au parmesan, pousses d'épinards.

BURGERS MAISON

AU BUN FRAIS BRIOCHE DE NOTRE BOULANGER
SERVIS AVEC FRITES FRAÎCHES

Le Burger du Quai **22,00 €**

Steak haché de race blonde d'Aquitaine (180gr), fine tranche de bresaola, tomates confites et aubergine grillée, mayonnaise au curry doux, mozzarella fondante, roquette fraîche et en pesto, oignons frits, cornichons aigre doux.

Le Burger Végétarien **19,00 €**

“Steak” de courgette laquée au miel de piment doux, ketchup de piquillos maison, oignons frits, tomates et avocat grillé, tomme de brebis au piment d’Espelette, cream cheese, salade de roquette et jeunes pousses, cornichons aigre doux.

NOS SALADES

Salade fraîcheur du Quai **22,00 €**

(possibilité version végétarienne sans la bresaola)

Mélange de salade roquette et jeunes pousses, melon, œuf dur fermier, tomates cerises, mozzarella di bufala, courgettes, radis, noix de cajou et copeaux de bresaola.

Tomate ananas et fraises, amandes craquantes et burrata crémeuse cœur pesto **22,00 €**

Assaisonné de vinaigrette soja/sésame, copeaux de radis, cébettes et amandes finement épicées.

EN SUPPLÉMENT DE CETTE CARTE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE
DES PRODUITS NOBLES ET D'EXCEPTIONS SELON LE MARCHÉ.

NOS SERVEURS SERONT VOUS CONSEILLER.

**LES SUGGESTIONS
DU** *Chef*

• VOIR L'ARDOISE •

Menu Marmaille

12,00 € (-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

Menu DU TERROIR

| | |
|--------------------------------------|---------|
| ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT..... | 29,00 € |
| ENTRÉE + PLAT + DESSERT..... | 33,00 € |

ENTRÉE AU CHOIX

Fines tranches de betterave rouge & fontainebleau de chèvre aux œufs de hareng fumé.

— ou —

La Traditionnelle Ficelle Picarde de la Maison.

— ou —

Courgette grillée, tarama blanc et voile de joue de porc poivrée.

PLAT AU CHOIX

Véritable Potjevleesch artisanal

Plat froid en gelée de 3 viandes blanches (poulet, lapin, porc) sauce tartare, salade et pommes frites.

— ou —

Filet de poisson du moment à la plancha

Lentilles crémeuses de la ferme d'Heygère, éclats de gouda d'Arras, vierge de légumes aux salicornes.

— ou —

**Paleron de bœuf basse température croustillant,
crèmeux de maïs et pop-corn**

Paleron de bœuf fondant et snacké, pousses d'épinards.

DESSERT AU CHOIX

Île flottante, crème anglaise à la vanille

Brisures de macarons d'Amiens.

— ou —

Rabote de la maison

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

— ou —

Dôme spéculoos

Biscuit à la chicorée, mousse légère spéculoos.

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 11,00 €

& abricot, infusion de romarin

*Mousse légère chocolat blanc et infusion de romarin,
insert abricot, abricots rôtis et opaline romarin.*

Financier fraises / pistache & basilic 11,00 €

*Financier amande et pistache, ganache montée pistache,
fraises fraîches et vinaigrette menthe/basilic.*

Sphère yaourt grec, fruits rouges & meringue . 11,00 €

*Mousse au yaourt grec, streuzel à la praline rose et
meringue au poivre et fruits rouges, fruits frais et coulis.*

Finger nougat & cassis 11,00 €

*Pâte sablée aux brisures de nougat, mousse de nougat,
cassis frais et en gelée, coulis de cassis au miel de fleurs.*

Minestrone de fraises, menthe fraîche ... 11,00 €

& poudre de dragées, glace au yaourt

*Fraises en fine brunoise relevées de menthe fraîche et en
velouté, servi frais.*

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

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, espresso et crème
fouettée.*

Coupe Fraise Melba 8,00 €

*Fraises fraîches, glace vanille, coulis fraise 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 € |