



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> (QUETEUILLE 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>POISSONNERIE D'AMIENS</b> (AMIENS 80) .....	<i>Poissons &amp; Coquillages</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**

## 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

---

**Cœur de faux-filet artisanal en fines tranches, fumé & légèrement poivré (les 80g)..... 16,00 €**

*Ficelle au poivre & fleur de sel,  
beurre Echiré ½ sel & sauce rémoulade.*

---

**Dégustation découverte de 6 huîtres creuses numéro 4 de Normandie,..... 14,00 €**

**nature & en accord terre/mer**

*3 huîtres nature et 3 huîtres grillées, accompagnées d'un tartare de veau,  
relevé au poivre au fruit de la passion.*

---

**Hot dog maison aux graines de pavot, pastrami, yellow mustard, oignons frits..... 9,00 €**

*Pain au lait brioché artisanal,  
fines tranches de pastrami & pickles de saison maison.*

---

**Saint-Jacques (2) en carpaccio servies dans leur coquille,..... 12,00 €**

**tuile de riz & poire à crue**

*Vierge à l'huile de noisette et agrumes.*

---

## NOS ENTRÉES

**Raviole végétale "ouverte" de céleri, crabe & tarama ..... 14,00 €**

*Fine tranche de céleri et en rémoulade, chair de crabe relevée aux zestes de citron jaune et herbes fraîches,  
vinaigrette acidulée au fruit de la passion.*

**Carpaccio d'ananas & crevettes roses, avocat, pignons de pin croquants ..... 13,00 €**

*Vinaigrette façon Piña colada, pointe de guacamole d'avocat grillé & copeaux de radis crus.*

**Foie gras poêlé, chou & clémentine grillée au poivre fumé ..... 21,00 €**

*Tranches de foie gras origine France (2) à la plancha, chou braisé aux zestes d'agrumes,  
pralin de noisettes & brioche feuilletée artisanale.*

**Poireaux de nos maraîchers à la vinaigrette revisités à la flamme ..... 12,00 €**

*Vinaigrette aux échalotes, émietté d'œufs fermiers, muesli de céréales, oignons frits & œufs de hareng fumé.*

**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

**Saint-Jacques rôties à la plancha (5), déclinaison de céleri & pomme granny..... 29,00 €**

*Crèmeux de céleri et rôti, brunoise de céleri branche et huile de noix,  
gel de pommes granny, crumble de noisettes.*

**Eglefin au lait de coco & curry doux ..... 22,00 €**

*Sauce onctueuse au lait de coco relevée de gingembre, curry doux breton & citronnelle,  
chou chinois acidulé, céréales aux cacahuètes et menthe fraîche.*

**Turbot en filet façon meunière, butternut & endives confites aux agrumes ..... 40,00 €**

*Mousseline de butternut, endives caramélisées à la plancha, vierge aux algues fraîches.*

**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.*

**Côte de Bœuf individuelle (350g) ..... 36,00 €**

*Notre sélection de côte de bœuf origine irlandaise, ketchup de betterave rouge maison et portobello grillé,  
sauce marchand de vin & pommes frites.*

**Poitrine de cochon caramélisée à la plancha, potimarron confit, grenailles & châtaignes rôties .. 24,00 €**

*Cuite en basse température et snackée à la plancha, châtaignes confites et rôties au beurre ½ sel,  
crème de chorizo au pimenton fumé.*

**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.*

## BURGERS MAISON

AU BUN FRAIS BRIOCHÉ DE NOTRE BOULANGER

SERVIS AVEC FRITES FRAÎCHES

**Le Burger du Quai** ..... **22,00 €**

*Steak haché de race blonde d'Aquitaine (180g), sauce blanche maison, crispy bacon, oignons caramélisés et grelots grillés, fromage à raclette fondant & sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne, cornichons aigre-doux, tomate & salade.*

## NOS PLATS VÉGÉTARIENS

**Salade de lentilles de la Ferme d'Heygère & falafels (4)** ..... **18,00 €**

*Lentilles blondes bio servies froides assaisonnées de vinaigrette soja/sésame, pickles de radis et oignons rouges, condiment moutarde à l'ancienne, potimarron rôti & noisettes grillées.*

**Tagliatelles fraîches façon "cacio e pepe", parmesan & radicchio** ..... **16,00 €**

*Sauce onctueuse liée au parmesan et poivre fumé, copeaux de poires crues.*

---

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

NOS SERVEURS SAURONT 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 + DESSERT.....	33,00 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT.....	29,00 €

## ENTRÉE AU CHOIX

### **Velouté de champignons de Paris.**

*Chips de châtaignes & condiment aux algues fraîches.*

— ou —

### **La Traditionnelle Ficelle Picarde de la Maison.**

— ou —

### **Ceuf mimosa au saumon fumé, nid de crêpes croustillantes.**

## PLAT AU CHOIX

### **Véritable Potjevleesch artisanal.**

*Plat froid en gelée de 3 viandes blanches (poulet, lapin, porc) sauce tartare,  
Salade & pommes frites.*

— ou —

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

*Crèmeux de chou fleur vanillé & grillé, salade carmine croquante.*

— ou —

### **Magret de canard en basse température, condiment pomme/cannelle.**

*Laqué au miel de piment doux & cacao grué, panais rôti.*

## DESSERT AU CHOIX

### **Ile flottante, crème anglaise aux parfums de chicorée.**

*Brisures de macarons d'Amiens.*

— ou —

### **Rabote de la Maison.**

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

— ou —

### **Dôme chocolat blanc & spéculoos.**

*Biscuit amande, mousse chocolat blanc, croustillant 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 ..... 12,00 €**

*Une boisson chaude & 4 mini desserts maison.*

**Entremet noix de pécan, ..... 12,00 €**

**sirop d'érable & épices douces**

*Mousse légère aux épices douces, biscuit moelleux  
chocolat noir 64%, bavaroise au sirop d'érable.*

**Crumble cacao, poire & caramel ..... 12,00 €**

*Compotée à la poire parfumée au thym, mousseline  
caramel, chips de poire et sauce caramel.*

**Sphère exotique ..... 12,00 €**

*Crèmeux noix de coco, insert mangue/ananas, mousseline  
vanille, fruits exotiques frais et coulis de kiwi.*

**Finger lacté & fruit de la passion ..... 12,00 €**

*Dacquoise aux noisettes grillées, mousse chocolat au lait,  
meringue au poivre fruit de la passion & coulis passion.*

**Entremet patate douce, ..... 12,00 €**

**fève tonka & citron vert**

*Biscuit moelleux à la patate douce, cream cheese à la  
fève tonka & crèmeux citron vert.*

**Rabote de la maison (Spécialité Picarde). 12,00 €**

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

**Irish Coffee ..... 9,50 €**

*Whisky irlandais, espresso, 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.*

**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 €