



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, Charcuterie &amp; Volailles</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>FRAICH'POM</b> (MOISLAINS 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>LA LAITERIE</b> (QUERRIEU 80) .....	<i>Fromages, Œufs fermiers &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>
<b>CONSERVERIE ST CHRISTOPHE</b> (ARGOULES 80) .....	<i>Potjevleesch, Terrine, Pâté</i>
<b>DOMAINE DE LA SOURCE</b> (SAINT RIQUIER 80) .....	<i>Rhubarbe &amp; Nectars</i>
<b>MAISON KAVIARI</b> (PARIS 75) .....	<i>Rillettes, Poissons fumés</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

### Planche découverte de dégustation Terre & Mer . . . . . 18,00 €

Sélection par nos soins de 2 références de la Maison Kaviari & de la Conserverie St Christophe.  
Pâté de canard d'Amiens aux champignons (100gr) & rillettes de sardines au piment d'Espelette  
servies avec des crackers, ficelle artisanale au poivre & fleur de sel, cornichons & pickles maison.

### Dégustation autour du végétal en 8 bouchées . . . . . 14,00 €

2 tartelettes oignons & fleur de radis, 2 cornets salés maïs/pop-corn & pralin naturel noisette maison, 2 tuiles de riz  
& condiment roquette, 8 ravioles de Royans croustillantes.

### Le Traditionnel "Jambon-Beurre" revisité . . . . . 9,00 €

Ficelle maison au poivre & fleur de sel, jambon blanc de Paris artisanal, râpé de tomme de chèvre au piment  
d'Espelette, cornichons aigres-doux & beurre ½ sel à l'ail des ours de la Maison BORDIER,  
poudre de moutarde séchée.

## NOS ENTRÉES

### Fleur de concombre, crabe & œufs de truite . . . . . 14,00 €

Fines tranches de concombre et brunoise marinée à la sauce soja, chair de crabe relevée aux zestes de citron vert et  
aneth, vinaigrette verte acidulée à l'huile de céleri.

### Dorade en fines tranches, marinade instantannée, . . . . . 15,00 € aubergine confite et grillée par nos soins, oyster leave

Marinade maison à la sauce soja, orange, pâte de piment doux et coriandre fraîche, 1/2 aubergine de variété perlina  
confite, assaisonnée de poivre fumé, feuille au goût d'huître.

### Asperges juste blanchies, pesto pistache/feta & voile de ventrèche iberico . . . . . 18,00 €

Asperges fraîches assaisonnées de poivre aux fruits des bois & gomasio marin, tuile de cacahuète, oxalis pourpre.

### Œuf fermier "mollet" en robe de bœuf Angus, réglisse & pralin d'amande . . . . . 13,00 €

Œuf cuit façon mollet assaisonné de zestes de citron jaune et sésame kimchi, râpé de bâtons de réglisse, nouilles  
kadaif croustillantes & arënkha.

### La traditionnelle Ficelle Picarde . . . . . 13,00 €

Duxelles de champignons de Paris, échalotes confites, jambon artisanal, crème fraîche gratinée au gruyère râpé.

### Les Huîtres Creuses Fines de Claire de Normandie N°3 . . . . . les 6 18,00 €

Vinaigre d'échalotes, pain de seigle et beurre Echiré ½ sel.

Découvrez de nouvelles saveurs



#### OXALIS

Feuilles en forme  
de trèfle à la saveur  
fraîche et acidulée.



#### KIMCHI

Spécialité coréenne  
fermentée aux saveurs  
piquantes et acidulées.



#### RÉGLISSE

Bâtonnets  
de réglisse naturelle,  
au goût intense  
et légèrement sucré.



#### GOMASIO MARIN

Condiment d'origine  
japonaise composé  
de graines de sésame  
grillées et de sel marin.

## NOS POISSONS & VIANDES

**Bar sauvage de ligne, aromates façon chimichurri, vinaigrette de crustacés** ..... **36,00 €**

*Bar rôti façon meunière, sauce façon chimichurri aux amandes effilées toastées, asperges grillées.*

**Sébaste en filet, piquillos, broccoletti grillé & rhubarbe locale** ..... **23,00 €**

*Sauce onctueuse aux piquillos, gel de nectar, brunoise de rhubarbe "Valentine" crue & salade de petits pois frais croquante "mentholée".*

**Le traditionnel "panier vapeur du QUAÏ" crevettes roses & poisson blanc** ..... **21,00 €**

*Légumes printaniers, gremolata de fenouil, sauce onctueuse au sésame & moutarde à l'ancienne.*

**Tartare de bœuf VBF minute cru ou aller/retour** ..... **21,00 €**

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

**Noix d'entrecôte Angus (300g), griottes & échalote confite au poivre fumé** ..... **39,00 €**

*Notre sélection de noix d'entrecôte persillée d'exception, pralin de noisette, sauce relevée au poivre de Sichuan & pommes frites fraîches ondulées.*

**Épaule d'agneau caramélisée à la plancha, cannelloni ricotta /blettes,** ..... **29,00 €**

**semoule végétale & jus infusé aux épices douces**

*Cuite en basse température et snackée à la plancha, semoule de brocolis et chou-fleur.*

**Suprême de volaille jaune, grenailles rôties au thym frais,** ..... **22,00 €**

**pickles de graines de moutarde, salade barbucine au sarrasin & pavot, sauce au vin jaune**

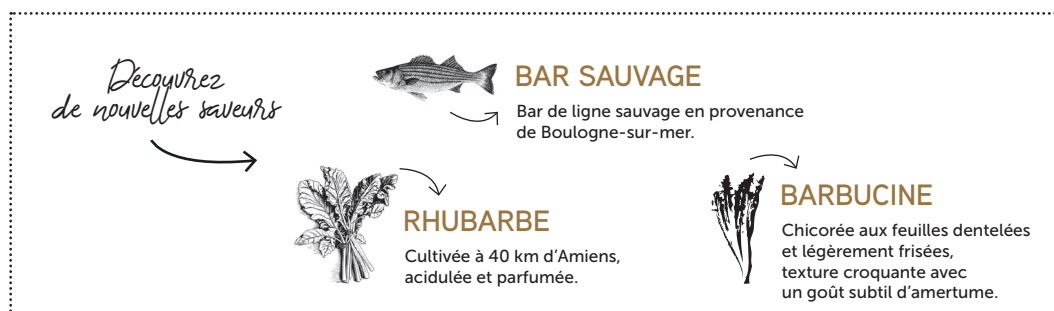
*Suprême de volaille cuit en basse température puis rôti au beurre ½ sel, sauce onctueuse au parmesan et vin jaune.*

**Véritable Potjevleesch artisanal de la Conserverie St Christophe** ..... **26,00 €**

**(recette exclusive élaborée pour le Quai à la bière Aster Maritime)**

*Plat froid en gelée de 4 viandes (porc, poulet, lapin, veau) servi dans son bocal de 200g avec pommes frites fraîches ondulées.*

*\*Disponible à la vente à emporter si vous le souhaitez.*



## BURGERS MAISON

AU BUN FRAIS BRIOCHÉ DE NOTRE BOULANGER  
SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES

**Le Burger du Quai** ..... **23,00 €**

*Steak haché de race blonde d'Aquitaine (180g), mayonnaise fumée maison, avocat grillé, fines tranches de comté AOP & sauce onctueuse au poivre Sichuan, cornichons aigres-doux, tomate & salade iceberg.*

## NOS PLATS VÉGÉTARIENS

**Le Burger Végétarien du Quai** ..... **19,00 €**

*Steak maison de lentilles blondes bio de "la ferme d'Heygère", fromage halloumi AOP fondant, sauce cream cheese citron vert/ coriandre, pickles de concombre et radis, aubergine grillée, roquette & noisettes.*

**Le "panier vapeur du Quai", falafels de pois chiches & fenouil** ..... **18,00 €**

*Légumes printaniers, chili oil maison, sauce onctueuse au sésame, pickles de tomates cerises & salade de pousses d'épinards.*

Découvrez de nouvelles saveurs



**LENTILLES**  
Bio de la Ferme d'Heygère, cultivées en Hauts-de-France.



**HALLOUMI**  
Fromage chypriote à pâte semi-ferme, grillé pour une texture fondante et dorée.

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.....	35,00 €
ENTRÉE + PLAT.....	32,00 €
PLAT + DESSERT.....	29,00 €

## ENTRÉE AU CHOIX

### Salade contemporaine de crevettes roses et avocat.

*Guacamole d'avocat grillé & crevettes roses entières et en carpaccio.*

— ou —

### La Traditionnelle Ficelle Picarde de la Maison.

— ou —

### Œuf mimosa au “tzatziki” maison de concombre, huile d’aneth, nid croustillant de crêpes.

## PLAT AU CHOIX

### Carbonade de joue de porc revisitée cuite en basse température.

*Relevée de baies de genièvre, légumes de saison, réduction de bière et vin rouge liée au pain d'épices,  
pommes frites fraîches ondulées.*

— ou —

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

*Crèmeux d'artichaut vanillé, sauce vierge aux coques  
& salade croquante de courgettes.*

— ou —

### Cuisse de volaille label rouge “façon cocotte grand-mère”, condiment ail grillé.

*Champignons de Paris, oignons grelots légèrement crévés & grenailles rôties.*

## DESSERT AU CHOIX

### Gâteau battu façon pain perdu.

*Caramel au beurre salé & mûres.*

— ou —

### Rabote de la Maison.

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

— ou —

### Dôme au chocolat.

*Croustillant pailleté feuilletine, mousse chocolat au lait,  
brisures de biscuits chocolat & fleur de sel.*

## LES FROMAGES ..... 13,00 €

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 DES DESSERTS EST RÉALISÉE  
PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER PIERRE BRUCHET

**Café gourmet ..... 13,00 €**

*Une boisson chaude & 4 mini desserts maison.*

**Minestrone de fraises, ..... 12,00 €**

**menthe fraîche et poudre de dragées**

*Fine brunoise de fraises relevée à la menthe fraîche,  
smoothie de fraises à la glace vanille.*

**Rhubarbe locale "Mira" ..... 12,00 €**

**Krispies rice & crème glacée au sésame noir**

*Compotée de rhubarbe à la vanille de Madagascar, riz  
croustillant au chocolat blanc.*

**Choux craquelin (3) façon profiteroles, 12,00 €**

*glace vanille, amandes effilées caramélisées & sauce  
chocolat maison.*

**Tartelette chocolat, ..... 12,00 €**

**praliné & cacao grué**

*Pâte sablée au chocolat, pralin amandes et noisettes,  
ganache au chocolat noir 64%, framboises fraîches et en  
coulis.*

**Concombre confit à la verveine, ..... 12,00 €**

**semoule au lait, citron vert & mousse de lait fermier**

*Semoule cuite au lait, mousse de lait fermier relevée aux  
zestes de citron vert & « rouleau » de concombre confit à  
la verveine fraîche.*

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

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

**Irish Coffee ..... 11,00 €**

*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.*

**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 €