



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, Charcuterie & Volailles</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 (QUETTEVILLE 50)	<i>Huîtres & Coquillages</i>
FRAICH'POM (MOISLAINS 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>
LA LAITERIE (QUERRIEU 80)	<i>Fromages, Œufs fermiers & Crème Artisanale</i>
POISSONNERIE D'AMIENS (AMIENS 80)	<i>Poissons & Coquillages</i>
DAUMESNIL PRIMEURS (RUNGIS 94)	<i>Légumes & Fruits</i>
LA FERME D'HEYGÈRE (WACQUE-MOULIN 60)	<i>Huiles, Pollen & Légumineuses</i>
CONSERVERIE ST CHRISTOPHE (ARGOULES 80)	<i>Potjevleesch, Terrine, Pâté</i>
DOMAINE DE LA SOURCE (SAINT-RIQUIER 80)	<i>Rhubarbe & Nectars</i>
MAISON KAVIARI (PARIS 75)	<i>Rillettes, Poissons fumés</i>
AU BON BEURRE (BEAULENCOURT 62)	<i>Beurres artisanaux</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	9,50 €
<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

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

BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl
Paillette Blonde	4,50 €	8,50 €
Rebelle Rouge brassée en Picardie	5,00 €	9,00 €
Supplément sirop ou Picon	1,00 €	

BOUTEILLE	33 cl
Grimbergen double ambrée	6,00 €
Blanche	6,00 €
Leffe Blonde	6,00 €
Bière sans alcool	4,50 €

BIÈRES RÉGIONALES	33 cl
La Rebelle Bière blonde 5,5°	6,50 €
Saint Rieul Bière ambrée 7°	6,50 €
La Mascotte Triple 9°	6,50 €
Lafleur Bière blonde 6°	6,50 €

ORIGINAL À L'APÉRITIF !

Osez les cocktails à base de vins

Pink Grapefruit	7,00 €
<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	7,00 €
<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	9,50 €
<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

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 (100g) & rillettes de maquereaux BIO (90 g) servis avec 2 ficelles artisanales au poivre & fleur de sel, cornichons, condiment acidulé maison à la moutarde à l'ancienne et pickles maison.

Dégustation de faux-filet de bœuf fumé 16,00 €

Fines tranches de faux-filet de bœuf fumé et légèrement poivré, pickles de graines de moutarde, beurre ½ sel de la maison Au Bon Beurre, servis avec du pain de campagne artisanal.

Le "lobster roll" du Quai 17,00 €

Pain brioché artisanal légèrement toasté, émietté de homard bleu français, salade, avocat grillé, mayonnaise au curry doux, gremolata de fenouil, pickles maison & oignons frits.

NOS ENTRÉES

Tomates de St Gratien en fines tranches, stracciatella di bufala & pêches 15,00 €

Fines tranches de tomates relevées aux zestes de citron jaune et basilic, "cœur" de burrata : fromage frais et crémeux, brunoise de pêches crues, amandes effilées craquantes & poivre aux fruits des bois.

Carpaccio de poulpe, "hommage à Jules Verne", 16,00 € meringues croustillantes aux algues & fruits rouges

Cornichons grillés, vinaigrette acidulée de framboise, fraise, pickles de mûres, salicornes & poivre floral maison.

Déclinaison de concombre, olives & pastèque 12,00 €

Tagliatelles liées au yaourt grec/citron vert/menthe & brunoise de concombre marinée à la sauce soja, poudre d'olives noires, dés de pastèque & gomasio marin.

Huître N°0 "grillée", courgette, sauce façon Agua chile 14,00 €

Huître grillée assaisonnée de poivre fumé, sauce légèrement relevée (à base de coriandre, citron, piment doux...), billes fondantes au yuzu, tuile de riz croustillante & 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



SALICORNES
Plante marine croquante et iodée, récoltée dans la Baie de Somme.



POULPE EN CARPACCIO
En hommage à Jules Verne, un clin d'œil pour célébrer l'année qui lui est dédiée, 120 ans après sa disparition.



HOMARD BLEU
Homard bleu français rare et délicat, au goût fin et à la chair tendre.



STRACCIATELLA DI BUFALA
Cœur fondant de mozzarella de bufflonne, crémeux et délicat.

NOS POISSONS & VIANDES

Maigre sauvage, aubergine locale confite et caramélisée au poivre fumé, 37,00 €
fenouil cru et confit, mélange de céréales

Filet de maigre sauvage rôti au beurre ½ sel, lait de coco au citron vert & paprika fumé, salade croquante de fenouil aux agrumes & confit, tuile de cacahuète.

Dos de Cabillaud, pesto basilic, tomates ananas grillées, courgette locale 26,00 €

Dos de cabillaud, pesto au basilic, pignons de pin grillés, parmesan, salade croquante de courgettes au sarrasin torréfié, "billes" acidulées au vinaigre de framboise.

Le traditionnel "Panier vapeur du QUAI" coquillages & poisson du moment 22,00 €

Légumes de saison, vierge de tomates aux algues fraîches, vinaigrette balsamique à la fraise & pickles de myrtilles.

Tartare de bœuf VBF minute cru ou aller/retour 22,00 €

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

Onglet de bœuf IGP Écosse (300 g), framboise, 27,00 €
salade italienne & échalote confite au poivre fumé

Notre sélection d'onglet de bœuf persillé d'exception, condiment ail grillé, sauce relevée aux échalotes acidulées & pommes frites fraîches ondulées.

Véritable truffe d'été, tagliatelles fraîches & parmesan AOP 34,00 €

Tagliatelles liées avec une sauce onctueuse au parmesan, véritable truffe d'été hachée et en copeaux, cresson local.

Paleron de veau croustillant, grenailles rôties aux algues, 24,00 €

pickles de chou-fleur au curcuma, haricots verts grillés & sauce onctueuse au curry breton

Paleron de veau cuit en basse température puis caramélisé au beurre ½ sel, sauce onctueuse au curry & algues.

**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.*

Découvrez de nouvelles saveurs



TRUFFES D'ETE

Plus douce que sa cousine hivernale, elle révèle des notes subtiles de noisette.



CURRY BRETON

Association subtile d'épices douces et d'algues marines bretonnes, pour une touche iodée et parfumée.



LEGUMES LOCAUX

Du champ à l'assiette ! Nos tomates et aubergines sont cultivées à St Gratien, à 10 min d'Amiens.

BURGER 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), yellow mustard, pickles de courgettes, coppa, avocat grillé, sauce chorizo, fines tranches de mozzarella AOP, tomates confites, cornichons aigres-doux, oignons frits, tomate & roquette.

NOS PLATS VÉGÉTARIENS & BOWL

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

Steak maison d'aubergine grillée, fromage halloumi AOP fondant, sauce cream cheese roquette maison, pickles de courgettes et chou-fleur, moutarde frisée & oignons frits.

Le "Panier vapeur du Quai", tofu & sésame kimchi **18,00 €**

Légumes de saison, chili oil maison, vinaigrette fraise balsamique, sauce vierge de tomates & pickles de concombre.

Le Bowl du Quai au saumon frais **21,00 €**

Mélange de céréales, saumon frais mariné aux zestes de citron & sésame kimchi, crudités & fruits de saison, noix de cajou, roquette, sauce sésame onctueuse.

Découvrez de nouvelles saveurs



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

**Jambon blanc artisanal en fines tranches,
macédoine de légumes maison aux zestes de citron jaune & mayonnaise fumée.**

— ou —

La Traditionnelle Ficelle Picarde de la Maison.

— ou —

**Œuf mimosa aux “crevettes façon avocat cocktail”
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,
*crémeux de fèves à l'huile de menthe, sauce façon chimichurri aux salicornes,
& salade croquante de fenouil.*

— ou —

**Pressée de volaille croustillante aux champignons, condiment griotte,
sauce moutarde à l'ancienne, brocolis grillés & grenailles rôties.**

DESSERT AU CHOIX

Ile flottante maison,
crème anglaise à la vanille & pralines

— ou —

Rabote de la Maison,
pâte feuilletée, crème d'amande, pomme, cannelle & pruneau.

— ou —

Fondant au chocolat 64 %,
coulis de fruits rouges & framboises.

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.

Assiette de fruits frais de saison, 12,00 €

**meringue au poivre de Sichuan & pesto sucré à
la menthe, glace au yaourt**

*Assortiment de fruits frais crus, coulis de fruits rouges,
meringue croustillante et pesto sucré amandes/menthe.*

Pêche melba revisitée en carpaccio, 12,00 €

framboise & sorbet basilic

*Fines tranches de pêches à la vanille de Madagascar, coulis
de framboises, gel de rhubarbe locale, riz croustillant au
chocolat blanc.*

Gros chou craquelin (1) façon profiteroles .. 12,00 €

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

Déclinaison autour du chocolat, 12,00 €

fraises locales & cacao grué

*Dégustation autour du chocolat noir 64%, chocolat blanc,
chocolat au lait lacté, pailleté feuilletine, sauce chocolat &
cacao grué.*

Mousseline vanille & persil, 12,00 €

**poudre de banane maison et compotée, crumble
au chocolat**

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

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

Irish Coffee 11,00 €

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	11,00 €

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 €