



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 & Buns</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 (BOULOGNE-SUR-MER 62)	<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>
MAISON POCHOLLE (AMIENS 80)	<i>Pâté en croûte d'Amiens</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 €
(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 €
Lagavulin 16 ans	12,00 €

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,	

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	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 €
10 cl de vin rosé Côtes de Provence Presqu'île de St Tropez	
+ 2 cl de sirop pamplemousse rosé	
Blanc Passion	7,00 €
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	9,50 €
Martini rouge, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange.	
Negroni	10,00 €
Martini rouge, Campari, Gin, tranche d'orange.	

ASSIETTE DE CONVIVIALITÉ À PARTAGER

PEUT ÊTRE AUSSI PRIS EN ENTRÉE

Découverte du Pâté artisanal d'Amiens 16,00 €

Sélection par nos soins de pâté de canard d'Amiens aux champignons (100g) de la Conserverie St Christophe.
Servi avec 2 boules de pain de campagne, cornichons & pickles de graines de moutarde,
accompagné de houmous maison & pois chiches frits, crêpes croustillantes.

Dégustation de 6 huîtres creuses numéro 4 de Normandie 15,00 €

2 huîtres nature, 2 huîtres grillées & perles de yuzu, fleur de bourrache,
2 huîtres & kiwi à la flamme, poivre aux fruits de la passion.

Bouchées autour du foie gras & saumon fumé 18,00 €

Mini tatins d'oignons (4) & bonbons de foie gras mi-cuit en croûte de noisette, condiment figue acidulée.
Tuiles croustillantes de riz, condiment au sésame noir & éclats de saumon fumé.

NOS ENTRÉES

Foie gras français poêlé, condiment pomme/poire & poudre de pain d'épices 20,00 €

Tranches de foie gras (2) aux éclats de cacao grué servies avec une brioche artisanale tiède.

Langoustines rôties (3) & carottes en 2 textures, combava de Madagascar & clémentine 22,00 €

Langoustines snackées à la plancha, gel de carotte vanillé aux zestes de combava, julienne de carottes acidulées
& clémentine grillée, crêpes croustillantes.

Poireaux à la vinaigrette revisités par nos soins, muesli croustillant, arënkha 12,00 €

Vinaigrette aux échalotes, œufs de caille & croûtons de gâteau battu, huile de "vert de poireaux".

Saint-Jacques en carpaccio servies dans leur coquille (2) & radis multicolores 15,00 €

Fines tranches de Saint-Jacques relevées d'huile de cacahuète et zestes de citron jaune,
pointe de tarama blanc & voile de poire.

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 Normandie N°3 les 6 18,00 €

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

Des produits nobles et d'exception



SAINT-JACQUES
de Boulogne-sur-Mer
arrivées fraîches et en coquille.



**FOIE GRAS
DU SUD-OUEST**
Servi avec un condiment
poire et pomme locales.



LANGOUSTINES & COMBAVA
Fraîches et décortiquées sur place et
relevées d'une touche de combava : agrume
aux notes de citron vert et de gingembre.

NOS POISSONS & VIANDES

Turbot en filets façon meunière, cannelloni ricotta /épinards, crème de langoustines..... 39,00 €

Servi avec une endive locale caramélisée aux parfums d'agrumes.

Saint-Jacques rôties (5) à la plancha, déclinaison de courges & châtaignes..... 30,00 €

Crèmeux de butternut et potimarron snacké, châtaignes confites et caramélisées & endives carmine croquante.

Dos d'églefin, céleri & fraîcheur de poire locale 23,00 €

Crèmeux de céleri, brunoise de poires & céleri branche, salade de pousses d'épinards & noisette.

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.

Filet de Bœuf VBF (250g)..... 38,00 €

Notre sélection de cœur de filet de bœuf français persillé d'exception, vierge de betterave rouge & noix croustillantes, échalotes confites au poivre fumé, sauce onctueuse au vin jaune et foie gras & servi avec pommes frites fraîches ondulées.

**Poitrine de cochon locale caramélisée à la plancha, 23,00 €
chou blanc & sauce façon charcutière aux algues**

Servie avec un écrasé de pommes de terre au beurre ½ sel, émincé de chou blanc acidulé, poudre de moutarde maison.

Filet de canette en basse température, condiment orange acidulé & panais..... 22,00 €

Accompagné de grenailles rôties & sauce aigre douce au miel local, sésame au sarrasin.

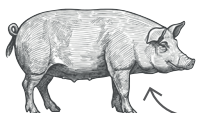
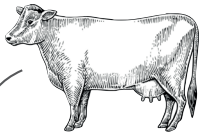
Véritable Potjevleesch artisanal de la Conserverie St Christophe..... 26,00 €*

(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.*

Des produits nobles et d'exception

	COCHON DES HAUTS-DE-FRANCE Élevé localement, tendre et savoureux.		TURBOT Poisson noble à la chair fine et délicate.		FILET DE BOEUF Sélection de cœur de filet de bœuf français persillée d'exception.
---	--	---	--	---	--

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), mayonnaise relevée au yellow mustard, crispy bacon, oignons caramélisés et grelots grillés, cheddar fondant & sauce onctueuse au cheddar et au pimenton fumé, cornichons aigres-doux, oignons frits, tomates, salade.

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Butternut & légumes de saison, 16,00 €

gnocchis de pommes de terre & bouchées végétales parfumées à la menthe, pralin maison de noisette.

Tagliatelles fraîches façon “cacio e pepe”, parmesan & radicchio 17,00 €

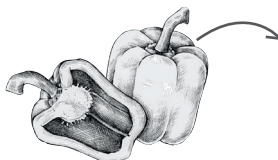
Sauce onctueuse liée au parmesan et poivre fumé, voile de poire crue.

Découvrez de nouvelles saveurs



RADICCHIO

Chicorée italienne croquante et légèrement amère.



PIMENTON FUME

Paprika espagnol au goût fumé réalisé à partir de la chair de poivron.

**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 €

ENTREE AU CHOIX

Velouté de lentilles de la ferme d'Heygère
châtaignes & condiment à l'oignon doux

— ou —

La Traditionnelle Ficelle Picarde de la Maison

— ou —

Pâté en croûte d'Amiens de La Maison Pocholle
pickles de graines de moutarde & mesclun

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 de chou-fleur & salade croquante de chou-rave, huile d'aneth

— ou —

Cuisse de canard confite, condiment poire/miel
grenailles rôties & butternut

DESSERT AU CHOIX

Poire au caramel beurre salé et crumble

— ou —

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

— ou —

Brownie du Quai au chocolat 64% et aux noix
Glace à la fève de Tonka, poudre de dragées

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

Café gourmet..... 13,00 €

Une boisson chaude & 4 mini desserts maison.

Comme une pavlova aux fruits exotiques... 12,00 €

Meringue légère et craquante, crème fouettée vanille maison et sélection de fruits frais exotiques, poivre aux fruits de la passion.

Ananas frais en carpaccio..... 12,00 €

façon Piña Colada & sorbet au citron kalamansi

Fines tranches d'ananas & zestes de citron vert, noix de coco râpée, nougatine de cacahuètes.

Gros chou craquelin (1)..... 12,00 €

façon profiteroles, glace vanille, amandes effilées caramélisées & sauce chocolat maison.

Macaron chocolat en trompe œil 12,00 €

Mousse chocolat noir 64%, cacao grué croustillant et crémeux caramel, chocolat blanc, chocolat au lait lacté, pailleté feuilletine, vinaigrette acidulée aux fruits de la passion.

Savarin parfumé au vieux rhum 12,00 €

Pâte à baba, crème fouettée à la vanille, poudre de spéculoos & copeaux de pommes granny.

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 €