



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 LA CROUSTILLE (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> |
| AU BON BEURRE (BEAULENCOURT 62) | <i>Beurres artisanaux & Œufs fermiers</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, Tarama</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 € |
| Lagavulin 16 ans | 12,00 € |

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> | |

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

Planche de dégustation version Mer 14,00 €

Sélection par nos soins de petites sardines à l'huile d'olive & citron (120 g) de la Maison Kaviari servies avec 3 madeleines salées au pesto/saumon fumé & sa boule de campagne toastée, chou-fleur acidulé.

Faux-filet de bœuf maturé & légèrement fumé en fines tranches (les 70g) 16,00 €

Dégustation de bœuf artisanal accompagné de 2 ficelles à la fleur de sel & condiment légèrement relevé à la moutarde, pickles de mûres.

Le Bun brioché végétal printanier 12,00 €

Bun toasté et garni de cream cheese, roquette, courgettes & avocat grillé, râpé de tomme de chèvre au piment d'Espelette, pickles de radis & oignons frits.

NOS ENTRÉES

Concombre, tarama à l'estragon & truite fumée à la flamme 13,00 €

Tagliatelles de concombre relevées de zestes de citron jaune et en pickles, huile d'aneth.

Huître N°0 "grillée" (1), pesto façon ajoblanco à l'amande, 12,00 € caviar d'aubergine maison, poivre végétal de capucine

Sauce onctueuse à base d'amande, ail doux & miel de tilleul de Picardie, feuille de capucine, extrait de persil & mini financier végétal.

Asperges juste blanchies, vinaigrette de jaune d'œuf à l'huile fumée & œufs de truite 18,00 €

Asperges croquantes assaisonnées de poivre aux fruits des bois & tomme de brebis aux olives, pistaches concassées & fleur de tagète.

Œuf fermier "mollet" façon petits pois à la française 11,00 €

Velouté froid & petits pois croquants relevés à la menthe fraîche & réglisse, éclats de noisette & crispy de lard.

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.

Découvrez de nouvelles saveurs



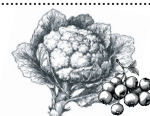
HUÎTRE SPÉCIALE N°0

de la pointe d'Agon (Manche)
250 g l'unité



AJOBLANCO

condiment à base d'amande,
d'ail et de miel de tilleul
de Picardie IGP



PICKLES MAISON

chou-fleur, mûres, myrtilles ...
réalisés par nos soins toute
l'année en fonction des saisons

NOS POISSONS & VIANDES

Bar sauvage de ligne, petits pois & asperges rôties, voile de chorizo ibérico 39,00 €

Filet de bar rôti façon meunière, salade de petits pois croquante "mentholée" au chorizo & salicornes.

Dos de julienne en filet, fenouil confit & caviar d'Arënkha 23,00 €

Sauce onctueuse citronnée relevée aux algues fraîches & amandes effilées toastées.

Le traditionnel "Panier vapeur du Quai" crevettes roses & poisson blanc 22,00 €

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

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.

Noix d'entrecôte Angus (250g), framboise acidulée, 39,00 €

champignon portobello confit & rôti au poivre fumé

Notre sélection de cœur de noix d'entrecôte persillée, sucrose grillée, sauce relevée au poivre de Sichuan & pommes frites fraîches ondulées.

Araignée de porc caramélisée à la plancha, grenailles rôties & aromates façon chimichurri ... 23,00 €

Sauce finement relevée (aux herbes fraîches, citron vert, piquillos), brocolettis grillés.

T.Bone de veau français (300g), cannelloni de blettes/ricotta & fèves, pickles de myrtilles ... 30,00 €

Cuit en basse température puis rôti au beurre ½ sel, fèves assaisonnées aux zestes de citron jaune, sauce onctueuse au 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.*

Découvrez de nouvelles saveurs



CŒUR D'ENTRECÔTE ANGUS

sélection noble d'origine argentine à la tendreté incomparable



PORTOBELLO

gros champignon à la saveur intense et à la texture charnue cuit sous vide et snacké à la minute



SALICORNES

Bar de ligne associé aux salicornes, une plante marine croquante et iodée, récoltée dans la Baie de Somme

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), bresaola, sauce tartare maison, avocat & courgettes grillées, fines tranches de comté affiné AOP & sauce onctueuse au poivre de Sichuan, cornichons aigres-doux, tomate & salade iceberg, oignons frits.

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Le Burger Végétarien du Quai **20,00 €**

Champignon Portobello confit & grillé, 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 **20,00 €**

Légumes printaniers, chili oil maison, sauce onctueuse au sésame, pickles de tomates cerises & roquette.

**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 & concombre

Concombre façon "tzatziki", crevettes roses

— ou —

La Traditionnelle Ficelle Picarde de la Maison

— ou —

Œuf mimosa au jambon blanc artisanal, huile de persil, 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 d'artichaut vanillé, sauce vierge de tomates aux moules
& salade croquante de courgettes, poudre d'algues*

— ou —

Pressé de volaille aux champignons, aster maritime local & grenailles rôties

Sauce onctueuse au paprika fumé

DESSERT AU CHOIX

Île flottante, crème anglaise parfumée à la chicorée & caramel au beurre salé

— ou —

Rabote de la Maison

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

— ou —

Incontournable baba

Crème légère à la vanille & fruits rouges de saison

Découvrez de nouvelles saveurs



CREVETTES DE LA MANCHE

servies cuites, entières
et en fine tranche



ASTER MARITIME LOCAL

aussi appelé oreille de cochon,
pêché en Baie de Somme, servi juste
blanchi et servi cru en salade.

LES FROMAGES 12,00 €

Sélection de 2 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.

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", 11,00 €

Krispies rice & crème glacée au sésame noir

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

Gros Chou (1) craquelin 12,00 €

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

Dôme au chocolat 64%, 13,00 €

praliné & framboise

*Croustillant pailleté feuilletine, ganache au chocolat au
lait et glaçage au chocolat noir 64%, framboises fraîches
et en coulis.*

Pavlova aux fruits rouges 12,00 €

& crème légère à la vanille de Madagascar

*Meringue croustillante garnie de crème légère à la
vanille & d'une sélection de fruits rouges, éclats de
pralines roses.*

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 | 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 € |