



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-BRECHE 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 €
(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 €

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

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Planche de dégustation version Terre & Mer. 18,00 €

- Côté mer : Sélection par nos soins de croquettes de morue (4) ibérique de la Maison
Kaviari & yaourt grec citronné
- Côté terre : Fines tranches (2) de « Arrosto Alle Erbe » (jambon blanc italien artisanal aux herbes), servies avec du beurre fermier ½ sel & sa boule de campagne toastée, cornichons Malossol.

Découverte autour des huîtres “Cocktail GAMEN” (6)..... 13,00 €

“shot” de concombre & menthe fraîche...

3 huîtres nature & 3 huîtres relevées de perles de citron vert et poivre.

Le “Lobster Roll” du Quai au Homard Bleu Français. 16,00 €

Bun artisanal brioché et toasté, émietté de homard bleu, guacamole d'avocat grillé, sauce tartare maison au curry doux, roquette, pickles maison & oignons frits.

NOS ENTRÉES

Assiette de houmous de pois chiches parfumé au Zaatar, féta AOP, 12,00 € radis & concombre, crackers aux graines de chia & lin

Houmous onctueux maison, dés de feta, radis & concombre de Saint-Gratien, pois chiches frits.

Carpaccio de crevettes sauvages Australes, tarama blanc, mélasse de grenade 20,00 € & salicornes de la Baie de Somme

Fines tranches de crevettes sauvages assaisonnées de vinaigrette agrumes & zestes de citron vert, croûtons de gâteau battu.

Fraîcheur de “fruits” rouges... burrata fumée crémeuse 14,00 € gel de rhubarbe locale & amandes croquantes

Tomates cerises de Saint-Gratien, fraises, framboises & myrtilles parfumées de vinaigrette au basilic et de zestes de citron jaune, poivre passion & fleur de tagète.

Œuf mimosa à la truffe d'été, nid de nouilles kadaïf croustillantes 13,00 €

Œuf fermier servi froid relevé de ciboulette, citron confit brûlé, véritable truffe d'été fraîche à la saveur légère et subtile.

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 19,00 €

Billes croquantes de vinaigre à l'échalote, pain de seigle artisanal et beurre Échiré ½ sel.

Découvrez de nouvelles saveurs



ZAATAR

Mélange d'herbes sauvages, d'épices et de graines de sésame au parfum du Levant.



SALICORNES

Une plante marine croquante et iodée, récoltée dans la Baie de Somme.



HOMARD BLEU

Issu de la pêche locale de la Côte d'Opale, au large du Cap Gris-Nez.



BURATTA FUMÉE

Au lait du bufflonne trempée dans un bain fumé artisanalement pour un cœur crémeux à souhait.

NOS POISSONS & VIANDES

Bar sauvage de ligne, aubergine confite, gel de jus de homard & sauce façon chimichurri 40,00 €

Filet de bar rôti façon meunière, gremolata de courgettes & poudre d'olives.

Dos de saumon rôti, brocolettis grillés & sauce onctueuse aux piquillos, huile de chorizo .. 24,00 €

Tomate Cœur de bœuf de Saint-Gratien juste snackée.

Le traditionnel "Panier vapeur du Quai" aux 2 poissons (saumon frais & poisson blanc) ... 22,00 €

Légumes frais de saison, vierge de tomates & courgettes, gomasio de sésame & sarrasin.

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

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

Onglet de Bœuf IGP Ecosse (200 g), fraises à la flamme & échalote confite au poivre fumé . 27,00 €

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

Suprême de volaille jaune fermière, grenailles rôties aux algues & haricots verts grillés 22,00 €

Jus à l'estragon & pickles de graines de moutarde.

Tagliatelles fraîches, pesto alla romana, copeaux de guanciale, parmesan 18,00 €

Tagliatelles liées au pesto rouge (ail doux, menthe, noisette, tomate, piment doux...), copeaux de joue de porc séchée, vierge de tomates et basilic frais.

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



TOMATES DE ST GRATIEN

Cœur de bœuf et autres légumes cultivés directement à St Gratien à 10 km d'ici.



BAR SAUVAGE

Pêché en pleine mer, chair ferme et savoureuse.



PIQUILLOS

Petits poivrons doux et légèrement sucrés, torréfiés et pelés à la main.



COPEAUX DE GUANCIALE

Joue de porc séchée à la texture fondante et au goût délicatement épicé.

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), viande des grisons, sauce cocktail maison, tomates fraîches et confites, aubergine grillée, mozzarella fondante AOP & pesto, cornichons aigres-doux & salade romaine, oignons frits.

SAVEURS ESTIVALES

Le Bowl du Quai au thon rouge **22,00 €**

(Possibilité de prendre le bowl en version végétarienne sans le thon rouge)

Mélange de céréales (lin, quinoa, lentilles), légumes & fruits frais de saison, noix de cajou, graines de chia, baies de goji, vinaigrette sésame/soja.

Romaine & filet de poulet façon César **19,00 €**

Salade romaine assaisonnée d'une véritable sauce césar maison, œufs durs, tomates cerises, guacamole d'avocat grillé, radis & oignons frits.

Le "Panier vapeur Végétarien du Quai", bouchées de courgettes (4) & menthe **20,00 €**

Légumes frais de saison, vinaigrette sésame et moutarde, pickles de myrtilles & roquette, poudre de sumac.

**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 saumon fumé & avocat/concombre

Gaspacho mentholé avocat & concombre, éclats de saumon fumé, pickles de radis

— ou —

La Traditionnelle Ficelle Picarde de la Maison

— ou —

Carpaccio de bœuf VBF & Aster maritime local

Pralin naturel de noisette & râpé de tomme de brebis

PLAT AU CHOIX

Carbonade de joue de porc 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 maïs,
Salade croquante de fenouil, popcorn salé aux algues*

— ou —

Araignée de porc caramélisée & grenailles rôties

Vierge de tomates aux salicornes

DESSERT AU CHOIX

Smoothie de fruits frais, granola sucré maison

— ou —

Rabote de la Maison

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

— ou —

Tout Chocolat 64%...

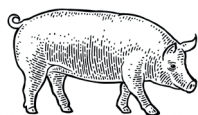
Brownie aux noix, ganache chocolat noir & crumble cacao

Découvrez de nouvelles saveurs



CARBONADE

Plat régional incontournable
du restaurant, servi toute
l'année au Quai.



ARAIGNÉE DE PORC

Pièce d'exception savoureuse
recherchée pour sa tendresse.



ASTER MARITIME

Plante du littoral
au goût iodé et acidulé.

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

PAR ZAMZAM KHAIREDDINE

Café gourmet..... 13,00 €
Une boisson chaude & 4 mini desserts maison.

Incontournable baba au vieux rhum 10,00 €
& fruits rouges
Crème légère à la vanille & poudre de dragées.

Carpaccio de pastèque, 10,00 €
sorbet hibiscus/menthe & pignons de pin caramélisés
Fines tranches de pastèque finement relevées de poivre au fruit de la passion & huile d'olive.

Gros Chou craquelin (1) 12,00 €
façon profiterole
Glace vanille, amandes effilées caramélisées & sauce chocolat maison.

Chocolat & sarrasin, 13,00 €
crème glacée à la verveine
Croustillant chocolat, mousse chocolat noir, praliné amandes sarrasin toasté & poivre de malabar.

Pavlova aux pêches “façon melba”, 12,00 €
& crème légère à la vanille de Madagascar & basilic
Meringue croustillante garnie de crème légère à la vanille & basilic, framboises fraîches et en coulis, amandes caramélisées.

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, expresso 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 €