



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 DEROCHÉ (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>
LA MAISON NORDIQUE (PARIS 75) ..	<i>Rillettes, Poissons fumés, Tarama, Caviar de Sologne</i>
LA MAISON POCHOLLE (AMIENS 80)	<i>Pâté en croûte d'Amiens</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.	

ASSIETTES DE CONVIVIALITÉ À PARTAGER

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Planche de Dégustation Prestige version Terre & Mer 16,00 €

- Côté mer : Brioche artisanale toastée, cream cheese, roquette, avocat à la flamme, oignons rouges, concombre & saumon fumé tradition d'Écosse de la Maison Nordique.
- Côté terre : Tuiles de maïs, foie gras mi-cuit origine France, pralin de noix de cajou maison & popcorn salé.

Découverte autour des huîtres d'exception "Cocktail Gillardeau" N°4 (6 pièces) 30,00 €

3 nature & 3 relevées de billes de poivre & yuzu,
shot de liqueur de concombre & citron vert.

Le "Hot-dog" du Quai 12,00 €

Bun artisanal brioché et toasté, yellow mustard & pastrami de bœuf,
véritable cheddar, cornichons aigres-doux, pickles maison & oignons frits.

NOS ENTRÉES

Le Pâté en croûte d'Amiens de la Maison Pocholle 14,00 €

pickles de graines de moutarde, sucrose & mélasse de grenade

(recette exclusive élaborée pour le restaurant Le Quai)

Pâté en croûte à base de farce uniquement de volaille blanche, châtaignes & raisins confits.

Saint-Jacques en carpaccio, tarama blanc, tuile de sarrasin & oxalis 15,00 €

Fines tranches de Saint-jacques à crues assaisonnées d'huile fumée de feuilles de figuier & zestes de citron jaune,
éclats de grenade fraîche & caviar d'Arénkha.

Poireaux de nos maraîchers à la flamme, jambon Arrosto Alle Erbe 13,00 €

& vinaigrette de jaune d'œuf

Jeunes poireaux fondants parfumés de vinaigrette à l'échalote, oignons grelots grillés, fleur de tagète & croûtons de
gâteau battu.

Butternut, lardons de guanciale, tomme de brebis au piment d'Espelette 12,00 €

& crème fermière acidulée

Butternut fondante cuite en basse température & rôtie à la plancha, citron confit brûlé & graines de courge
croquantes.

La traditionnelle Ficelle Picarde 13,00 €

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

Huîtres Creuses Fines de Normandie N°3 les 6 18,00 €

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

Découvrez de nouvelles saveurs



HUÎTRE GILLARDEAU

une huître d'exception réputée
pour sa chair généreuse, son
équilibre entre douceur et salinité
et ses délicates notes de noisette.



SAINT-JACQUES

de Boulogne-sur-Mer
arrivées fraîches
et en coquille



JAMBON ARROSTO ALLE ERBE

spécialité italienne de jambon
rôti aux herbes aromatiques



MÉLASSE DE GRENADE

concentré de jus de grenade,
aux saveurs fruitées et acidulées

NOS POISSONS & VIANDES

Turbot rôti au beurre ½ sel, carottes fanes, gel d'agrumes acidulé parfumé à la vanille..... 40,00 €

Filet de turbot rôti façon meunière, clémentine grillée & éclats de cacao grué.

Dos de lieu noir cuit en feuille de bananier,..... 22,00 €

condiment avocat/kiwi & vinaigrette au fruit de la passion

Semoule végétale de brocolis et chou-fleur, amandes croquantes.

Saint-Jacques à la plancha (5), pappardelle,..... 30,00 €

sauce onctueuse au parmesan & au caviar d'Arènkha

Brunoise de céleri à cru & pommes granny, huile de persil.

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.

Filet de Bœuf français (200 g), condiment à l'ail grillé & fumé d'Arleux & céleri rôti 38,00 €

Notre sélection de filet de bœuf persillé d'exception, sauce onctueuse relevée au poivre de Sichuan & pommes frites fraîches ondulées.

Magret de canard français (1/2), navet confit au miel de tilleul IGP de Picardie,..... 24,00 €

grenailles rôties, jus corsé infusé à l'arabica

Cuit en basse température & parsemé de sésame umeboshi.

Travers de porc local caramélisé, jus à l'estragon & butternut rôti, châtaignes 21,00 €

Cuit en basse température puis caramélisé à la plancha, grenailles.

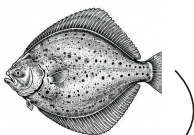
Véritable Potjevleesch artisanal de la Conserverie St Christophe 26,00 €*

(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



TURBOT

poisson noble à la chair blanche, ferme et délicate, apprécié pour sa finesse et ses saveurs subtilement iodées.



FEUILLE DE BANANIER

utilisée comme papillote naturelle, elle préserve le moelleux pendant la cuisson.



TRAVERS DE PORC LOCAL

une pièce généreuse et savoureuse, issue d'un élevage de notre région.



MIEL DE PICARDIE

Miel de tilleul de Picardie IGP.

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 (180 g), cream cheese, roquette, poitrine de porc croustillante, sauce barbecue maison au pimentón, fromage à raclette AOP légèrement fumé, oignons confits, tomates, cornichons aigres-doux & salade iceberg, oignons frits.

SAVEURS VÉGÉTALES DE SAISON

Le Burger Végétarien du Quai 18,00 €

"Steak végétarien maison" de lentilles, cream cheese, roquette, pickles de chou rouge & graines de moutarde, champignon portobello confit & grillé, pousses d'épinards & poudre de noisette, oignons frits.

Céleri-rave rôti & en crèmeux légèrement vanillé, panais & pralin de noisette 17,00 €

Copeaux de champignons de Paris & pommes granny, 3 falafels de pois chiches.

**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 TRADITION

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

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de champignons de Paris
Gel de citron & pomme, noix croquantes

— ou —

La Traditionnelle Ficelle Picarde

— ou —

Œuf mimosa au saumon fumé, nid de crêpes croustillantes
oignons frits, huile d'aneth

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
Grenailles aux algues, crème de haddock, salade croquante d'endives Carmine

— ou —

Paleron de bœuf croustillant et mousseline de butternut
Condiment pomme/poire, infusion de feuilles de cannelle

DESSERT AU CHOIX

Tout Chocolat...
Brownie aux cacahuètes caramélisées, ganache au chocolat blanc & streusel

— ou —

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

— ou —

La Poire Williams en trompe-l'œil,
Financier noisette, caramel au beurre salé

Découvrez de nouvelles saveurs



PALERON DE BŒUF
pièce de bœuf à la chair fondante, sublimée par une enveloppe délicieusement croustillante.



CRÈME DE HADDOCK
Une préparation à base d'églefin fumé, aux saveurs délicatement iodées et aux notes boisées.



RABOTE PICARDE
Spécialité de la région et dessert gourmand signature du restaurant.

NOTRE FROMAGE..... 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

**CARTE RÉALISÉE PAR ZAMZAM KHAIREDDINE
& NICOLAS MEDKOUR**

Café gourmet 13,00 €

Une boisson chaude & 4 mini desserts maison.

Intensément vanille 13,00 €

Mousse vanille, insert de riz au lait vanillé à la fleur de sel, biscuit moelleux à la vanille, pralin de vanille.

Tartelette chocolat 64% 12,00 €

& piment doux, crème glacée au sarrasin grillé

Pâte sablée chocolat/noisette, ganache chocolat noir & sauce chocolat onctueuse, coque macaron "Satay", gelée douce au piment d'Espelette.

Gros Chou craquelin (1) 12,00 €

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

Carpaccio d'ananas, ... 11,00 €

gel de citron vert & pomme, crème glacée spéculoos

Fines tranches d'ananas relevées de sirop vanille & feuilles de cannelle, copeaux de noix de coco.

La banane & le persil 10,00 €

Crème pâtissière vanille/persil, compotée de banane, meringue au poivre passion, poudre de banane, noix de pécan caramélisées.

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

Pâte feuilletée, crème d'amande, pommes, cannelle & 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 €

Glaces : 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 espresso 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 €