

PRODUITS FRAIS ET DE TERROIR



# BRASSERIE BISTROT



CONVIVIALITÉ



AUTHENTICITÉ



# Café-Brasserie-Restaurant « LE 36 QUAI »

964, avenue du pont des dames – 62400 Béthune  
Tél : 03.21.52.78.86 – [www.le-36quai.com](http://www.le-36quai.com)

## Nos Apéritifs

Pastis 51 .....	2 cl ..	2,80 €
Ricard .....	2 cl ..	2,80 €
Suze .....	6 cl ..	3,50 €
Champagne .....	(coupe 12 cl) ..	8,00 €
Blanc de Blanc .....	(coupe 12 cl) ..	3,00 €
Méthode ICE demi-sec .....	(coupe 12 cl) ..	5,00 €
Muscat .....	12 cl ..	5,50 €
Martini rouge .....	6 cl ..	4,00 €
Martini blanc .....	6 cl ..	4,00 €
Porto rouge ou blanc .....	12 cl ..	5,00 €
Kir vin blanc .....	20 cl ..	4,00 €
Cassis, mure, pêche, fraise des bois, framboise, Violette, pamplemousse rose		
Kir royal .....	12 cl ..	8,00 €
Cassis, mure, pêche, fraise des bois, framboise, Violette, pamplemousse rose		
Picon bière .....		
.....	25 cl ..	5,00 €
.....	33 cl ..	6,50 €
.....	50 cl ..	9,50 €
Picon bière 3 Monts .....		
.....	25 cl ..	6,00 €
.....	33 cl ..	7,50 €
.....	50 cl ..	10,50 €
Picon vin blanc .....	20 cl ..	5,00 €
Américano Maison .....	20 cl ..	8,00 €
Fifi rosé pamplemousse .....	12 cl ..	5,00 €
Vin blanc moelleux (côte de gascogne) ..	12 cl ..	4,00 €
Vodka Sobieski .....	5 cl ..	5,50 €
Gin Gibsons .....	5 cl ..	5,50 €
Gin Gohelle des haut de france .....	5 cl ..	7,50 €

Mojito .....	30 cl ..	8,50 €
Virgin Mojito .....	30 cl ..	8,00 €
Cocktail avec alcool .....	30 cl ..	9,00 €
Orange, ananas, rhum blanc, grenadine		
Cocktail sans alcool .....	30 cl ..	8,00 €
Orange, ananas, grenadine		
Cocktail Don papa .....	20 cl ..	9,00 €
Don papa, planteur, fève de tonka		
Cocktail Vodka, Soho .....	20 cl ..	9,00 €
Soho cerise, soho litchi, vodka, planteur		
Spritz .....	20 cl ..	9,00 €
Aperol spritz, eau gazeuse, blanc de blanc, sucre de canne, rondelle orange, glace		
Spritz limoncello .....	20 cl ..	9,00 €
Limoncello, eau gazeuse, blanc de blanc, sucre de canne, rondelle citron, glace		
Ballentines Whisky malté, végétal, fumé .....	4 cl ..	5,00 €
Jameson 10 ans épicé fruité, céréales, épices ..	4 cl ..	5,00 €
Jack daniel's Tennessee vanille, agrumes, chêne ..	4 cl ..	5,50 €
Knockando 12 ans orge malté .....	4 cl ..	7,50 €
Aberlour Triple Cask arômes, floraux, fruités ..	4 cl ..	8,80 €
Artesia des haut de france riche, fruité, boisé ..	4 cl ..	9,00 €
Four roses Whisky bourbon, bel équilibre sophistiqué ..	4 cl ..	6,50 €
Chivas Whisky 12 ans élégance, richesse et fruité ..	4 cl ..	7,50 €
Cardhu Whisky 12 ans rond et fruité ..	4 cl ..	7,50 €
Glenmorangie Whisky 10 ans finesse ..	4 cl ..	7,50 €
Caol Ila iodé et tourbé .....	4 cl ..	9,00 €
Aerstone 10 ans doux et rond .....	4 cl ..	9,00 €



## Eaux et rafraîchissements

Vittel plate	1/4.....	2,00€	
San Pellegrino	1/4.....	2,50€	
Saint-Amand Villers plate	1/2.....	2,50 €	1L.....3.50€
Saint-Amand Villers gazeuse	1/2.....	3,50 €	1L.....4.50€
Perrier	20cl.....		2,50 €
Schweppes tonic	25cl.....		3,00 €
Schweppes agrums	25cl.....		3,00 €
Oasis tropicale	25cl.....		3,00 €
Orangina	25cl.....		3,00 €
Fuztea	25cl.....		3,00 €
Coca cola	33cl.....		3,00 €
Coca cola zéro	33cl.....		3,00 €
Coca cola cherry	33cl.....		3,00 €
Granini	25cl.....		3,00 €
(ananas, abricot, orange, pamplemousse, pomme, tomate)			

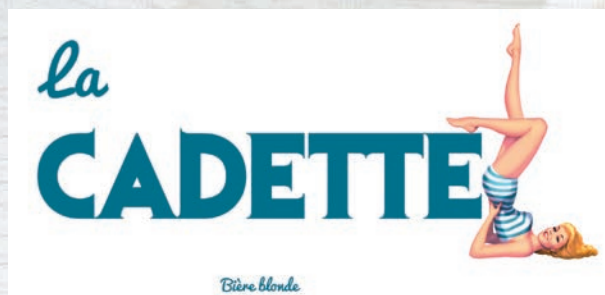
## Nos Boissons chaudes

Café expresso ou déca	5 cl .....	1,90 €
Thé ou infusion	10 cl .....	2,50 €
Cappuccino	10 cl .....	3,00 €
Chocolat au lait	10 cl .....	3,00 €
Irish coffee	20 cl .....	8,00 €
Café viennois (chantilly)	10 cl .....	3,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix net TTC. Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et service compris.



## Nos Bières Pression



15cl	2.00€
25cl	2.90€
33cl	4.00€
50cl	5.40€



**3**  
**MONTS**  
BIÈRE DE FLANDRE

Galopin.....2,70€ 25 cl.....3,60€ 33 cl.....4,30€ 50 cl.....6,70€

(8,5°) Bière blonde de garde au caractère affirmé, riche en goût, fabriqué à partir de houblons locaux et d'une levure exclusive et spécifique. Un produit d'exception taillé pour affronter une nature environnante difficile.

BIÈRE DU MOIS

Galopin.....3,00€ 25 cl.....4,00€ 33 cl.....5,20€ 50 cl.....7,20€

## Nos Bières Bouteille



33 cl.....4,00 €

(5°) Bière de dégustation, à la couleur blanche trouble, aux arômes d'herbes des montagnes et de parfum de pommes, offrant un goût équilibré avec une belle pointe d'acidité et une légère amertume.



25 cl.....3,00 €

(sans alcool) Bière brassée pure malt, alliant des notes fruitées et florales à de fines saveurs de céréales.



Bière 36 Quai 4,8°  
Cuvée des trolls 7,0°  
Kasteel rouge 8,0°  
Tripel Karmeliet 8,4°  
Filou 8,5°  
Rochefort N°8 9,2°  
PaixDieu 10,0°

33 cl (blonde).....5,90 €  
25 cl (blonde).....4,90 €  
33 cl (rouge).....5,90 €  
33 cl (blonde).....6,90 €  
33 cl (blonde).....5,90 €  
33 cl (brune).....6,80 €  
33 cl (blonde).....7,90 €

## Nos Digestifs

Get 27	5 cl .....	5,50 €
Get 31	5 cl .....	5,50 €
Get Extra Cold	5 cl .....	6,50 €
Grand marnier	5 cl .....	5,50 €
Cointreau	5 cl .....	5,50 €
Marie brizard	5 cl .....	5,50 €
Baileys Irish Cream	5 cl (caramel beurre salé).....	6,50 €
Malibu coco	5 cl .....	5,50 €
Poire Williams	5 cl .....	5,50 €
Calvados	5 cl .....	5,50 €
Humulus (Fleur de bière)	5 cl .....	8,50 €
Cognac	5 cl .....	6,00 €
Genièvre de Houlle	5 cl .....	6,50 €
Manzana	5 cl .....	5,50 €
Limoncello	5 cl .....	5,50 €
Amareto	5 cl .....	6,50 €
Mandarine Napoléon	5 cl .....	6,50 €
Bas Armagnac 10 ans d'âge VSOP	5 cl .....	6,50 €





## Nos entrées

	Assiette campagnarde ( <i>Terrine maison, jambon cru, rosette, jambon fumé, saucisson ail</i> ).....	8,00 €
☞	Saumon fumé sur toasts.....	8,00 €
☞	Chausson au Brie et oignons maison .....	7,50 €
☞	Os à moelle.....	11,00 €
☞	Escargots frais de Radinghem et son beurre d'ail ( <i>6 escargots</i> ).....	8,00 €
☞	Escargots frais de Radinghem et son beurre d'ail ( <i>12 escargots</i> ).....	13,50 €
☞	Salade de chèvre chaud ( <i>salade, toasts de chèvre, pdt, œufs, lardons, tomates</i> ).....	6,50 €
☞	Le petit Major ( <i>1/2 Os à moelle, 6 escargots et ses toast grillés</i> ).....	14,00 €
☞	Croquettes de fromage fondu au miel et spéculoos.....	7,00 €
☞	Tartare de saumon fumé frais maison .....	9,00 €
☞	Tourte au Maroilles .....	6,00 €

## Nos desserts

☞	Crêpes Suzette maison flambées minute .....	8,00 €
☞	Brioche perdu (brioche, glace vanille et son caramel beurre salé maison).....	6,50 €
☞	Mousse chocolat au lait.....	7,00 €
☞	Crème du 36, à la fève de TONKA.....	7,00 €
☞	Gâteau aux pommes caramélisées.....	6,50 €
☞	Crumble à la banane et chocolat.....	8,00 €
☞	Pavlova aux fruits de saisons.....	7,50 €
	Assiette de fromages du nord (selon arrivage).....	7,50 €
☞	Café gourmand.....	7,50 €
☞	Tarte à la crème.....	6,00 €
☞	Mystère.....	8,00 €
☞	Pavé Flamand (Crème glacée Spéculoos chicorée, meringue café, enrobage Spéculoos) .....	8,00 €
☞	Lion blanc (Crèmes glacées spéculoos et vanille enrobées dun chocolat blanc avec morceaux de spéculoos).....	8,00 €
	La dame blanche.....	6,50 €
	Profiteroles vanille « nappage chocolat maison » .....	7,00 €
	Mon colonel.....	7,00 €
	Coupe glacée craquantes aux cookies (glace chocolat, cookies, chantilly).....	7,50 €
	Coupe flamande (glace spéculoos, baileys, chantilly).....	7,50 €
	Trophée glacé deux boules parfums au choix.....	6,00 €
	Glaces : café, caramel beurre salé, chocolat, fraise, pistache, spéculoos, vanille	
	Sorbets : ananas, cassis, citron, pomme, violette.	
	Supplément 1 boule.....	3,00 €

## Ardoises apéro du 36 (pour deux) :

### Planche du chef :

6 escargots, 1/2 os à moelle, saumon fumé maison, Toast Maroilles, Terrine maison, Charcuterie, oignons, cornichons.

28,00 €

### Ardoise Régionale :

6 escargots, Toast Maroilles, Terrine maison, Charcuterie oignons, cornichons.

19,00 €

### Planche apéro :

Charcuterie, terrine maison, oignons, cornichons.

16,00 €

### Assiette Apéritive :

Terrine maison, oignons, Cornichons.

7,00 €

















☞ Les plats «Fait Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



























## Nos plats

	Côte à l'os poêlée ou grillée 500-600g .....	34,00 €
	Pavé de race à viande (limousine, blonde d'aquitaine, etc...) .....	19,00 €
	Entrecôte et son ail de Locon .....	22,50 €
	Bavette à l'échalote de Busnes .....	18,00 €
	Tartare Préparé ou non ou Poêlé .....	14,50 €
	Onglet à l'échalote de Busnes .....	17,00 €
	Steak à cheval (avec un œuf) .....	16,00 €
	Andouillette d'Aire grillée ou au Maroilles .....	16,00 €
	Jambon fumé Hauts de France frais ou grillé .....	14,50 €
	Duo de saucisses purée maison .....	15,00 €
	Porc éfiloché à la bière (appelé : PULLED PORK) .....	15,50 €
	Gratin de poulet au Maroilles .....	15,00 €
	Escalope à la crème et ses champignons frais .....	15,00 €
	Dos de Cabillaud crème à l'échalote et à l'orange .....	16,50 €
	Noix de Saint-Jacques sur lit de mangue .....	26,50 €
	Souris d'agneau confite miel et balsamique .....	19,00 €



## Et aussi...

	Parmentier de Canard confit .....	16,50 €
	Carbonade Flamande .....	15,00 €
	Benthô du 36 .....	15,50 €
<i>Saucisse fumée, jambon, chorizo, crème fraîche moutardée, tomate, gruyère</i>		
	Potchevlech Maison (veau, poulet, porc) .....	16,00 €
	Welch complet 100% cheddar .....	15,50 €
<i>Fromage « Cheddar », bière, pain, bacon, œuf</i>		
	Welch Chti .....	15,50 €
<i>Fromage Maroilles, bière, pain, bacon, œuf</i>		
	Welch du commissaire .....	18,50 €
<i>Fromage « Cheddar », bière, pain, moutarde à l'ancienne, chorizo, jambon, champignons, oignons, œuf</i>		
	Trilogie du 36 .....	18,50 €
<i>Mini welch, mini gratin poulet, mini carbonade du 36</i>		
	Planche campagnarde du 36 .....	18,00 €
<i>Camembert chaud, Jambon fumé du haut pays, lard fumé cuit maison, jambon cru Serrano, saucisson à l'ail, rillettes de porc, pâté Maison, pomme de terre flammande</i>		
	Omelette au maroilles de Thiérache .....	15,00 €
	Omelette (jambon fromage oignons) .....	14,50 €
	Camembert au four .....	13,00 €
	Camembert rotie au thym .....	14,00 €
	Salade au fromage de chèvre chaud pané .....	15,00 €
<i>Salade, fromage de chèvre, toasts, œuf, lardons, tomates, noix, croûtons, fruits</i>		
	Salade végétarienne .....	18,00 €
<i>Salade, saumon fumé maison, tartare de saumon, thon, pomme granny, kiwi, tomates, croûtons, fruits</i>		
	Salade césar poulet .....	17,00 €
<i>Salade, poulet, œuf, lardons, tomates, noix, copeaux de parmesan, croûtons, fruits</i>		
<i>Sauce césar Maison.</i>		

### Accompagnements au choix :

-  Frites fraîches, pomme Flamande, linguine, riz, purée de pomme de terre aux parmesan, salade verte,
-  haricot vert à l'ail, ratatouille, riz au poireaux, gratin de pâte au Maroilles, champignon farci au chorizo,
-  tatin de pomme de terre au comté.
-  **D'octobre à avril :** Salade d'endive, crumble d'endives à la fourmes d'ambert, endive braisée

### Sauces au choix :

-  Maroilles, poivre vert, échalote, mayonnaise maison.
-  Moutarde à l'ancienne, béarnaise.

Suptl. 3€ : Sauce cheddar, oignons frits (à couler sur les frites)



## Menu du stagiaire à 10,00€

Enfants de 0 à 10 ans

Nugget's, Steak haché ou jambon fumé haut de France.

« Accompagnement au choix : patate, frite, purée maison »

Mignardises gourmandes  
ou boule de glace au choix



## Formule à 18,00€

(Entrée, plat **ou** plat, dessert **et** une boisson\*)

### Uniquement le midi

☞ Terrine à l'échalote de Busnes

☞ ou Salade de chèvre

☞ ou Tourte au Maroilles

☞ Escalope à la crème et ses champignons frais  
ou Jambon fumé frais ou grillé des Hauts de France

☞ ou Steak haché de bœuf

Accompagnement au choix :  
Frites fraîches, pomme Flamande, linguine, riz, salade verte, ratatouille, haricot vert

☞ Duo de fromages

☞ ou Tarte crème

☞ ou Gâteau aux pommes caramélisées maison

\*Boissons au choix : Bière cadette 25cl, Coca 20cl, Coca zéro 20cl, Perrier 20cl, verre de jus d'orange, Verre de vin,  
1/4 San pellegrino, 1/4 Vittel

## Tous les lundis midi et soir (sur réservations)

☞ Moules marinière..... 14,00 €

☞ Moules Maroilles ou crème ..... 15,00 €

☞ Moules du 36 (crème, lardons)..... 16,00 €

## Formule Artisan en OR - 33€



*(Entrée, plat, dessert et/ou fromage, café)*  
*(Hors boissons)*



Escargot de Radinghem x6

Ou

Tourte au Maroilles

---

Pavé de race à viande à lail de locon

Ou

Potchevlech maison

Ou

Gratin de Poulet au Maroilles

---

Fromage régional (supplément 7€)  
Selon arrivage

---

Profiterole vanille « nappage chocolat maison »

Ou

Crêpes Suzette maison flambage minute

Ou

Brioche perdue

---

Café



## Nos Pichets

Notre vin du mois : consulter notre ardoise

IGP **Rouge** (Pays d'Oc)  
IGP **Rosé** (Pays d'Oc)  
IGP **Blanc** (Pays d'Oc)

Le pichet 50 cl.....	9,00 €
Le pichet 25 cl.....	5,00 €
verre .....	3,50 €

## Les Vins Rouges

### BEAUJOLAIS :

MORGON AOP «Domaine de la bêche» cuvée vieille vigne .....bouteille 75cl **24,00€**

### BORDEAUX :

SAINT-ESTÈPHE AOC «German MARBUZET».....bouteille 75cl **49,50 €**  
verre 10cl **9,00 €**

SAINT-ESTÈPHE AOC «Château Haut-Marbuzet» .....bouteille 75cl **68,00 €**

SAINT-EMILLION Grand Cru AOC «Haut-LAVIGNERE» .....bouteille 75cl **43,00 €**

PAUILLAC AOC «Château grand-Puy DUCASSE» .....bouteille 75cl **72,00 €**

### BOURGOGNE :

NUIT SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES AOC « Domaine GAVIGNET ».....bouteille 75cl **81,00 €**

### LANGUEDOC :

CÔTES-DU-ROUSSILLON AOP « Domaine des 3 ORRIS » .....bouteille 75cl **35,00 €**

CORBIÈRES AOC «CICERON».....bouteille 75cl **20,00 €**

### VALLEE DU RHONE :

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « La Bastide Saint-Dominique ».....bouteille 75cl **24,00 €**

CHATEAU NEUF DU PAPE AOP « La bastide Saint-Dominique » .....bouteille 75cl **78,00 €**

SAINT-JOSEPH AOP « Louis CHEZE » Cuvée ANGES .....bouteille 75cl **75,00 €**

## Les Vins Blancs

### CÔTES DE GASCOGNE :

PETIT MANSENG Blanc MÔELLEUX IGP «Domaine de Miselle».....bouteille 75cl **23,00 €**  
verre 10cl **4,50 €**

CÔLOMBARD GROS MANSENG IGP «Domaine de Miselle».....bouteille 75cl **22,00 €**  
verre 10cl **4,00 €**

CHARDONNAY AOC «Denis CAPMARTIN».....bouteille 75cl **21,00 €**  
verre 10cl **4,00 €**

### BOURGOGNE :

SAINT-VERAN AOP LES SABLES « Domaine G. MARTIN ».....bouteille 75cl **29,00 €**  
verre 10cl **5,00 €**

BEAUJOLAIS BLANC AOP « Domaine O. DEPARDON » .....bouteille 75cl **26,00 €**

### CÔTE DU RHONE :

CÔTE DU RHONE AOC «La bastide Saint-Dominique » .....bouteille 75cl **24,00 €**  
verre 10cl **4,50 €**

### SUD OUEST :

MONTBAZILLAC AOP « Domaine du Haut Montlong » .....bouteille 75cl **23,00 €**

## Le Vin Rosé

### COTEaux D'AIX-EN-PROVENCE :

ROSÉ DE PROVENCE AOC «Château Pigoudet Première» .....bouteille 75cl **23,00 €**

## Notre Champagne

Champagne Pierre MIGNON Brut GRANDE RESERVE, Cuvée spéciale 36 QUAI	bouteille 75cl	46,00 €
	coupe 14cl	8,00 €
	couquette 10cl	7,00 €





Une cuisine simple, authentique, élaborée avec des produits frais de qualité. Une ambiance bistro, brasserie et une déco un peu rétro sauront vous interpeller.

Situé face au centre hippique, dans un cadre privilégié de notre ville, nous vous accueillerons du lundi au vendredi, midi et soir.

D'une capacité de 44 couverts au rez-de-chaussée et de 32 couverts au premier étage, vous pourrez vous restaurer en toute quiétude et apprécier notre carte brasserie, notre plat semaine ainsi que notre menu « Artisan en Or »

Notre salle, au premier étage, vous offrira la possibilité d'y organiser vos événements privés, tels que repas d'affaires, séminaires, repas d'entreprises ou d'associations, anniversaires, ...

Au beau temps, notre terrasse saura vous accueillir dans un cadre bucolique pour un dépaysement total.

Nous vous disons à bientôt au 36 quai pour partager ensemble un moment très agréable

Moules frites tous les lundis midi et soir (sur réservation)

Ticket restaurant - Chèque repas - Chèque déjeuner - Chèque de table - Chèque vacances

## Nos Fournisseurs :

Ets Loutre - Connehem  
Ets Outrebon - Aix-Noulette  
Absolu Pain - Bèthune  
Maison Fumery - Aire sur la lys  
Ferme Houbart - Busnes  
Ferme Rose - Locon  
Ferme Devienne - Tilques  
Ferme Carpentier - Oblinghem  
Ets Ceugniet - Rincq  
Tonus - Bèthune  
Ets Vandenbulcke - Herlie  
Ets Beuvain - Montreuil  
Maison Lampin - Izel-les-Équerchin  
Maison Allan - Wizernes

# BRASSERIE

# AUTHENTICITÉ

# BISTROT



# PRODUITS FRAIS ET DE TERROIR



# CONVIVIALITÉ