



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</i>
LA CUEILLETTE DE SAINT-GRATIEN (SOMME 80)	<i>Légumes et aromates</i>
DEMARNE (BOULOGNE SUR MER 62)	<i>Poissons et coquillages</i>
BOULANGERIE DE LA MAIE (AMIENS 80)	<i>Pains & burgers</i>
VENT D'OUEST (QUETTEVILLE 50)	<i>Huîtres</i>
MAISON KAVIARI (PARIS 75)	<i>Caviar, produits de la mer</i>
FRAICH'LEG (VILLERS BOCAGE 80)	<i>Frites & Pommes de terre</i>
MAISON DEROCHE (ABBEVILLE 80)	<i>Viandes</i>
LESIEUR PATRICK (REUIL SUR BRECH 60)	<i>Marché international de Rungis</i>
LA FERME D'HEYGÈRE (WACQUE MOULIN 60)	<i>Lentilles, huiles, pollen</i>
PIERROT COUCKE (LILLE 59)	<i>Potjevleesh</i>
LA LAITERIE (QUERRIEU 80)	<i>Fromages, crème artisanale</i>
DAUMESNIL (RUNGIS 94)	<i>Légumes</i>

NOTRE CARTE RÉALISÉE PAR NOTRE CHEF DE CUISINE
NICOLAS MEDKOUR

ENGLISH VERSION



APÉRITIFS

Martini (Rosso, Bianco) 5cl	4,50 €
Suze - Porto (rouge, blanc) 5cl	4,50 €
Ricard 2cl	3,50 €
Americano maison 8cl	9,00 €
Alcool 4cl + Soft	7,00 €
Kir au vin blanc 10cl	4,00 €
(mûre, cassis, pêche, framboise, violette)	
Kir Royal 10cl	13,50 €
et sa verrine de mise en bouche	

WHISKIES

J&B Rare 4cl	6,00 €
Jack Daniels 4cl	7,00 €
Classic Malt of Scotland 4cl	9,00 €
Glenkinchie 10 ans, Talisker 10 ans, Ardbeg 10 ans, Glenmorangie 10 ans, Cragganmore 12 ans, Cardhu 12 ans, Oban 14 ans, Dalwhinnie 15 ans, Lagavulin 16 ans	

PREMIER WHISKY PICARD SINGLE MALT,
distillé dans le Santerre à la ferme distillerie d'Hautefeuille

Hautefeuille 4cl

12,00 €

BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl
Carlsberg	4,20 €	8,30 €
Sélection du moment	4,20 €	8,30 €

BOUTEILLE	33 cl
Grimbergen ambrée, Leffe Blonde	5,00 €
Kronenbourg 1664 Pur malt	4,00 €
Bière sans alcool	

BIÈRES RÉGIONALES	33 cl
La Rebelle Bière blonde 5,5°	6,00 €
Saint Rieul Bière ambrée 7°	6,00 €
Mascotte Bière triple 9°	6,00 €
La Gasper Blonde Artisanale	6,00 €
Anti-gaspi brassée avec du pain "une bière engagée éco-responsable".	
La Rebelle Blanche Bière blanche 5°	6,00 €

COCKTAILS

ORIGINAL À L'APÉRITIF !

Verre 12 cl Bouteille 75 cl

Spritz Garden Chandon ... 9,00 € 55,00 €
Sans colorant ni arôme ajouté. Servi frais avec sa tranche
d'orange.

Pink Grapefruit

6,00 €

Rosé Méditerranéen Presqu'île de St Tropez 10cl,
sirop de pamplemousse rosé 2cl

Blanc Passion

6,00 €

Muscadet Sèvre et Maine blanc 10cl,
sirop de fruits de la passion 2cl

Barbotage 10cl

8,00 €

Jus d'orange, jus de citron, grenadine, Grand-Marnier,
Champagne.

Le Quai 10cl

8,00 €

Calvados, fruit exotique, rhum blanc, trait de jus de
citron.

Le Queen 10cl

8,00 €

Gin, Cointreau, Curaçao bleu, ananas.

SANS ALCOOL

Le Plaisir des sens 10cl

6,00 €

Fruit multivitaminé, sirop de fraise.

L'Extase 10cl

6,00 €

Banane, goyave, pamplemousse, sirop de framboise.

CHAMPAGNES

SÉLECTION DU MOIS

La coupe servie à table 10cl

13,00 €

et sa verrine de mise en bouche

La bouteille de Champagne

85,00 €

Sélection du moment

ASSIETTE DE CONVIVIALITÉ À PARTAGER

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF (2 À 4 PERSONNES)
MAIS PEUT ÊTRE AUSSI PRIS EN ENTRÉE

Petits cornets salés gourmands de produits nobles... poudres végétales (8 pièces)..... 13,00 €
*Cream cheese roquette & saumon fumé, condiment maïs/pop-corn & foie gras,
condiment pistache & Saint-Jacques crues, crème moutardée & copeaux de jambon de porc noir de Bigorre.*

Dégustation découverte d'Huîtres Creuses Fines de Normandie N°4 (les 6)..... 12,00 €
*3 huîtres natures, 3 huîtres assaisonnées de poivre aux fruits de la passion,
pain de seigle artisanal, beurre ½ sel & vinaigre d'échalotes.*

Fines tranches de jambon de porc noir de Bigorre (les 60gr)..... 16,00 €
Servies avec pickles de radis, ficelle artisanale au poivre et à la fleur de sel & beurre ½ sel citronné.

Petites sardines confites de Cambados 14,00 €
*De la Maison KAVIARI sélectionnées par nos soins à l'huile d'olive bio,
crème de fromage moutardée & crackers aux céréales.*

NOS ENTRÉES

Fleur de betterave rouge, copeaux de tomme Bellavitano Espresso & arènkha 12,00 €
*Fines tranches de betterave rouge assaisonnées de zestes de citron jaune, poudre de noisette,
fromage blanc fermier, copeaux de tomme au café & oeufs de hareng fumé.*

Fines tranches de Saint-Jacques, meringue croustillante aux algues 16,00 €
& condiment pistache pignons de pin
Carpaccio de Saint-Jacques assaisonné de zestes de citron vert, pickles de radis & poire de la région à crue.

Pizza "soufflée", huile pimentée maison au romarin & poudre d'olives 14,00 €
*Pizza soufflée garnie de pousses d'épinards et roquette, crème de burrata, compotée d'oignons rouges acidulée, chorizo
ibérico, olives taggiasches, copeaux de champignons de Paris et râpé de tomme de brebis au piment d'Espelette.*

La Traditionnelle Ficelle Picarde de la Maison 10,00 €

Les Huîtres Creuses Fines de Normandie N°2 les 6 17,00 € les 12 32,00 €

Tartare de veau VBF, sauce cocktail à l'huile fumée & huîtres grillées, clémentine rôtie 16,00 €
*Viande veau crue hachée minute assaisonnée de câpres, cornichons et oignons rouges,
huîtres N°2 et clémentine rôtie au poivre fumé.*

Poireaux de nos maraîchers, œuf mimosa fermier & tuile de cacahuète 12,00 €
*Vinaigrette légère de vin rouge et échalotes, émietté d'œufs fermiers, herbes fraîches,
oignons frits et vinaigrette de jaune d'œuf à l'huile de cameline.*

NOS POISSONS & VIANDES

Saint-Jacques rôties (5) aux éclats de cacao grué et zestes de citron vert, 29,00 €

courge confite et en mousseline, clémentine grillée

Courge confite par nos soins et mousseline crémeuse, châtaignes grillées & ventrèche ibérique au paprika.

Dos d'églefin parfumé de poivre aux algues et baies, céleri rave, 22,00 €

pousses d'épinards, noisettes & pomme granny

Céleri cuit entier au four et en crémeux, pralin de noisettes maison et copeaux crus de pomme granny.

Véritable potjevleesch (spécialité du Nord de la France) 18,00 €

Recette de Pierrot de Lille, plat froid en gelée de 3 viandes blanches (poulet, lapin, porc) à la bière Anosteke (élue meilleure bière du Monde), pommes frites.

Carbonade de joue de porc revisitée cuisson en basse température 19,00 €

Relevé de baies de genièvre, réduction de bière et vin rouge liée au pain d'épices, pommes frites.

Paleron de Bœuf Angus croustillant, 21,00 €

grenailles rôties façon sarladaise et champignons de Paris crévés

Cuit en basse température et snacké à la plancha, grenailles rôties à la graisse de canard, ail et persil frais.

Tartare de bœuf de la maison minute servi cru ou en aller/retour 18,00 €

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

Pavé de rumsteak Argentin (200gr) 26,00 €

Sélectionné dans l'loyau, ketchup de betterave rouge acidulé, échalote confite par nos soins au poivre fumé, jus de veau au xérès & pommes frites.

Tagliatelles fraîches aux coquillages (moules et coques), parmesan et jus d'épinards frais 16,00 €

Sauce crémeuse liée au parmesan et jus d'épinards frais, beurre noisette, bouillon de légumes et ail frais, poudre de sous-bois.

BURGER MAISON

AU PAIN FRAIS DE NOTRE BOULANGER

SERVIS AVEC POMMES FRITES

Le Burger du Quai (180g) 21,00 €

Steak haché frais de race blonde d'Aquitaine (180gr), oignons confits et grelots grillés, bacon artisanal, salade iceberg, sauce façon tartare, cornichons aigre doux, tomates, avocat rôti à la sauce soja, tomme fermière de Savoie fondante & sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne.

NOS BOWLS

Le Bowl au thon rouge à la flamme 20,00 €

(possibilité de remplacer le thon frais par des boulettes végan lentilles/légumes)

Base de céréales ou lentilles vertes de la ferme d'Heygère, longe de thon rouge voilée à la flamme et assaisonnée de sésame/curry, betterave rouge, avocat grillé, baies de goji, chou rouge et chou-fleur, radis, pousse d'épinards et noisettes, ananas, pois chiches finement relevés aux herbes fraîches, fenouil, carottes, assaisonnée d'une sauce légère ananas/coco/citron vert.

EN SUPPLÉMENT DE CETTE CARTE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE
DES PRODUITS NOBLES ET D'EXCEPTIONS SELON ARRIVAGE
(BŒUF WAGYU/ANGUS, RIS DE VEAU, GAMBAS, LANGOUSTINES, TURBOT,
HOMARD BLEU, FOIE GRAS POÊLÉ, SAUMON FUMÉ...).

TOUS LES JEUDIS UN MENU HOMMAGE AUX GRANDS CLASSIQUES DE LA
GASTRONOMIE FRANÇAISE VOUS SERA PROPOSÉ.

N'HESITEZ PAS À NOUS DEMANDER ET À REGARDER NOS ARDOISES.

**LES SUGGESTIONS
DU** *Chef*

• VOIR L'ARDOISE •

Menu Marmaille

12,00 € (-12 ANS)

Verre de soda, jus de fruit 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 OU PLAT + DESSERT..... 28,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT..... 32,00 €

ENTRÉE AU CHOIX

Traditionnelle ficelle picarde de la maison.

— ou —

Salade de pommes de terre & harengs fumés,
fontainebleau de chèvre & pickles de légumes.

— ou —

Œuf fermier bio mollet, anguille fumée,
mousseline d'oignons & tuile de gâteau battu

PLAT AU CHOIX

Véritable potjevleesch (Spécialité du nord de la France)

*Plat froid en gelée de 3 viandes blanches (poulet, lapin, porc)
à la bière Anosteké (élue meilleure bière du monde), pommes frites.*

— ou —

Filet de poisson de la pêche du moment

Lentilles de la Ferme d'Heygère aux baies de verveine, copeaux de tomme aux salicornes.

— ou —

Poitrine de cochon de la région fondante et caramélisée à la plancha

Cuite en basse température, crémeux de maïs & pop-corn.

DESSERT AU CHOIX

Rabote de la maison (Spécialité picarde)

— ou —

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et parfumée à la chicorée

— ou —

Dôme mousseline pain d'épices & croustillant spéculoos,
chocolat noir 64 %

LES FROMAGES 12,00 €

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 11,00 €

Une boisson chaude & 4 mini desserts.

Millefeuille 11,00 €

aux parfums de fruits exotiques

*Pâte feuilletée caramélisée, ganache à la mangue,
compotée d'ananas/kiwi & meringue coco.*

Tarte Citron Meringuée 11,00 €

*Sablé breton au beurre ½ sel, crémeux citron et zestes de
citron vert, meringue italienne et croquante au poivre de
Sichuan.*

Le butternut & le fruit de la passion 11,00 €

*Biscuit moelleux à la noisette, mousse butternut et cœur
passion, nougatine aux graines de courge et vinaigrette
de courge.*

Profiterole : choux géant 11,00 €

Glace vanille, chocolat chaud 64%

Entremet chocolat lacté & praliné 11,00 €

*Biscuit dacquoise, crémeux praliné, mousse légère
au chocolat au lait, croustillant praliné & noisettes
caramélisées.*

Le Caramel beurre salé et Maïs 11,00 €

*Biscuit amande façon macaron d'Amiens, crémeux maïs
et infusion de popcorn grillé, coulis caramel au beurre
salé et poudre de popcorn.*

Rabote de la maison (Spécialité Picarde) .. 11,00 €

*Pâte feuilletée, crème amande, pommes, cannelle et
pruneaux.*

Irish Coffee 9,50 €

Whisky Irlandais, espresso, sucre, crème fouettée.

NOS GLACES

GLACES ARTISANALES

le savoir-faire des Maîtres artisans glaciers.

Tous les ingrédients sont sélectionnés pour leurs qualités
gustatives et aromatiques

Palette de Sorbets Plein Fruit 3 boules **7,50 €**

Parfums : mangue d'Indes, 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'Indes, 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	9,50 €

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 €