



ENTRÉES

Rôti de Bœuf façon Vitello Tonnato	13,50€
<i>Fines tranches de Rôti de Bœuf, Sauce aux câpres et au Thon, Chips de Thon séché</i>	
Babaganoush et sa Brochette de Poulet au Paprika	11,00€
<i>Caviar d'Aubergine Libanais, Pain Pita, Brochette de Poulet grillé au Paprika</i>	
Tartare de Gambas au Citron vert et son Gaspacho	11,50€
<i>Gambas au Citron vert et Coriandre, Gaspacho de Tomates, Oignons et Concombres, Brunoise de Concombre</i>	
Croquette de Maroilles sur Lit de Rémoulade	9,50€
<i>Céleri rémoulade à la Moutarde à l'ancienne, Croquette de Maroilles Pané, Roquette</i>	

PLATS

Entrecôte de Bœuf Façon "Maître d'hôtel", Frites Fraîches	23,00€
<i>Pièce de 250 gr, Origine France, Beurre Maître d'hôtel, Frites Fraîches, Tomates Provençales</i>	
Suprême de Poulet "Adobo", Riz sauté	19,00€
<i>Poulet mariné à l'ail et Soja, Riz sauté aux œufs, Sucrine poêlée à l'huile d'Olive</i>	
Pêche du Jour et ses Accompagnements du moment	21,00€
<i>Filet ou Dos de Poisson selon arrivage, Voir Ardoise</i>	
Burger du Quai Central, Frites Fraîches	18,00€
<i>Pain Burger, Haché de Bœuf 150gr, Maroilles, Salade, Oignons, Sauce Cocktail</i>	
Poivrons Rôtis à la Mozzarella et au Pesto	15,00€
<i>Poivrons Farcis à la Tomate d'Antan et Pesto, Gratinés à la Mozzarella, Mélange de Salade</i>	
Suggestion du Chef	Voir Ardoise
Salade du moment	Voir Ardoise

LE PETIT FROMAGER

Assiette de 3 Fromages	11,50€
<i>Fromages de Maître Fromager de Tourcoing, Chutney de Fruits, Cerneaux de Noix, Salade</i>	

DESSERTS

Riz au Lait du Chef	8,00€
<i>Riz au Lait Vanillé, Caramel au beurre salé, Eclats de Pop Corn, Brunoise de fruits de Saison</i>	
Tartelette au Chocolat Intense	9,50€
<i>Tartelette à la Ganache de Chocolat Intense, Chantilly Pralinée</i>	
Clafoutis Aux Abricots	9,00 €
<i>Clafoutis aux abricots frais, Coulis à l'Abricot, Glace à la crème Fraîche</i>	

PLATS ENFANTS

(-12 ANS)

Nuggets de Poulet et Frites	11,00€
-----------------------------	--------





À PARTAGER

Planche de Charcuterie <i>Assortiments de charcuterie, Condiments, Toasts de pain</i>	15,00€
Planche de Fromages <i>Assortiments de Fromages, Condiments, Toasts de pain</i>	17,00€
Planche Mixte de Charcuterie et Fromages <i>Assortiments de charcuterie et Fromages, Condiments, Toasts de pain</i>	19,00€
Albondigas en Sauce <i>9 pièces, Boulettes de Viande espagnoles chaudes, Sauce Tomatée</i>	13,00€
Rouleaux de Courgettes au Chèvre frais, Tomates séchées et Basilic <i>9 pièces, Réduction balsamique</i>	11,00€
Tartinable Champidoux <i>Champignons, Crème, Jus de Citron, Conserverie Ripaille, Hauts-de-France</i>	9,00€
Tartinable Oignons au Miel <i>Oignons, Crème, Miel, Vinaigre Balsamique, Conserverie Ripaille, Hauts-de-France</i>	9,00€
Terrine de Pépère <i>Viande et Foie de Porc français, Œufs et Herbes aromatiques, Conserverie Ripaille, Hauts-de-France</i>	9,00€
Rillettes Flamandes <i>Viande et gras de Porc français, Bière Ambrée, Moutarde et Pain d'épices, Conserverie Ripaille, Hauts-de-France</i>	9,00€



[Facebook.com/quaiCentral](https://www.facebook.com/quaiCentral)



[instagram.com/quaiCentral/](https://www.instagram.com/quaiCentral/)

QUAI CENTRAL



APERITIFS

KIR VIN BLANC 12 cl	5.50 €
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>	
KIR ROYAL 12 cl	12 €
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>	
MARTINI Blanc ou Rouge 6 cl	4.50 €
PORTO ROUGE TAWNY 6 cl	4.50 €
RICARD 2 cl	4 €
PASTIS 2 cl	4 €

BIÈRES PRESSIONS

	(25 cl)	(33 cl)	(50 cl)
GOUDALE BLONDE	4.80 €	6.30 €	8.60 €
SAINT OMER PREMIUM	4.20 €	5.70 €	7.90 €
GOUDALE RUBY	4.70 €	6.20 €	8.40 €
BIERE SIROP	4.50 €	6.00 €	8.00 €
MONACO	4.60 €	6.10 €	8.10 €


BIÈRES BOUTEILLES

GOUDALE IPA 33 cl	7.50 €
CHIMAY BLEUE 33 cl	7.80 €
ANOSTEKÉ BLONDE 33 cl	8.85 €
GOUDALE SANS ALCOOL 25 cl	4.00 €

CHAMPAGNES

	(12 cl)	(75 cl)
MAISON GARDET	11 €	62 €
<i>AOP, Brut, Tradition</i>		
MAISON GARDET ROSE	13 €	69 €
<i>AOP, Brut</i>		

DIGESTIFS

	(4 cl)
BAILEY'S	7 €
ARMAGNAC VS	7 €
CALVADOS	8 €
COGNAC	8 €
GENIEVRE DE WAMBRECHIES 	7 €
GET 27	8 €

VINS BLANCS

	(12.5 cl)	(75 cl)
CHARDONNAY	5 €	28 €
<i>AOC, Bourgogne, Louis GIRARD</i>		
MUSCADET		31 €
<i>AOP, Pays de la Loire, Château de l'Hyvernière</i>		
GEWURZTRAMINER		38 €
<i>AOP, Alsace, Horcher</i>		
BEAUJOLAIS		38 €
<i>AOP, Les larmes de Suzanne</i>		
UBY 4	5 €	29 €
<i>AOP, Moelleux, Gascogne, Manseng</i>		

VINS ROSÉS

	(12.5 cl)	(75 cl)
CÔTES DE PROVENCE	7.50 €	37 €
<i>AOC, Les Jolies Filles, Biologique</i>		
GRIS DE GARILLE	5 €	23 €
<i>AOP, Cité de Carcassonne</i>		

VINS ROUGES

	(12.5 cl)	(75 cl)
BORDEAUX SUPERIEUR	5 €	25 €
<i>AOP, La Galante</i>		
CÔTES DU RHÔNE	7.50 €	32 €
<i>AOP, Les Beaux Gosses</i>		
PINOT NOIR		37 €
<i>AOP, Alsace, Holcher</i>		
LALANDE DE POMEROL		37 €
<i>AOP, Château des moines</i>		
PIC SAINT LOUP		52 €
<i>AOC, Larzac, Chemin d'après</i>		



QUAI CENTRAL



EAUX

VITTEL 50 cl	4 €
VITTEL 100 cl	6 €
SAN PELLEGRINO 50 cl	4 €
SAN PELLEGRINO 100 cl	6 €

SOFTS

COCA-COLA 33 cl	4 €
COCA-COLA ZERO 33 cl	4 €
SCHWEPES TONIC 25 cl	4 €
SCHWEPES AGRUMES 25 cl	4 €
LIMONADE VAL LIME 25 cl	4 €
PERRIER 33 cl	4 €
SIROP A L'EAU 25 cl	2.90 €
ICE TEA PÊCHE 25 cl	4 €
JUS DE FRUITS 20 cl <i>(Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Tomate)</i>	4 €

COCKTAILS

MOJITO 25 cl <i>Rhum blanc et ambré, Citron vert, Menthe, Sucre roux, Perrier</i>	10 €
CAIPIRINHA 20 cl <i>Cachaça, Citron vert, Sucre roux</i>	9 €
AMERICANO 20 cl <i>Campari, Vermouth, Perrier</i>	9 €
NEGRONI 12 cl <i>Campari, Vermouth, Gin, Angostura</i>	12 €
APEROL SPRITZ 20 cl <i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	10 €
LONDON MULE 20 cl <i>Gin, Ginger Beer, Citron</i>	11 €
GIN TONIC 20 cl <i>Gin, Schœpbes Tonic, Citron vert</i>	9 €
MOSCOW MULE 20 cl <i>Vodka, Ginger Beer, Citron</i>	10 €

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO, DÉCAFEINÉ	2.20 €
CAFÉ CRÈME	3.10 €
CAFÉ ALLONGÉ	2.50 €
DOUBLE ESPRESSO	4.10 €
CHOCOLAT CHAUD	4.00 €
THÉS / TISANES	3.50 €

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 30 cl <i>Citron vert, Menthe, Sucre roux, Limonade</i>	7 €
L'OPEN 20 cl <i>Hibiscus, Purée de Litchi, Citron, Limonade</i>	7 €
QUAI GLACÉ 20 cl <i>Infusion du moment, Crème de pêche, Citron, Bourgoin sucré</i>	7 €
KOMBUCHA 20 cl <i>Les Fleurs Du Mal : fleur de sureau noir La Perle Noire : chicorée La Veuze Pourpre : betterave rouge</i>	6 €

COUP DE COEUR DU BARMAN

LE QUAI CENTRAL 20 cl <i>Faites confiance à notre barman</i>	11 €
SAINT GERMAIN SPRITZ 20 cl <i>Saint Germain, Prosecco, Perrier</i>	11 €

QUAI CENTRAL



WHISKYS

ECOSSE (4 cl)

GLENGOYNE	9 €
ARRAN BARREL RESERVE	9 €
THE DEVERON	15 €
TOMINTOUL	15 €
DALMORE	13 €
THE CLASSIC LADDIE	11 €
BENRIACH	11 €
GLENMORANGIE 10 ANS	12 €
CAOL ILA 12 ANS	14 €
LAGAVULIN 8 ANS	10 €
CARDHU AMBER ROCK	10 €
ARDBEG	16 €

FRANCE (4 cl)

LA JURASSIENNE	14 €
----------------	------

JAPON (4 cl)

NIKKA COFFEY GRAIN	9 €
YAMAZAKURA	9 €

ETATS-UNIS (4 cl)

JACK DANIEL'S OLD N°7	9 €
WOODFORD RESERVE	11 €
MAKER'S MARK CLASSIC	9 €
ELIJAH CRAIG	13 €

IRLANDE (4 cl)

THE SEXTON	13 €
JAMESON	9 €

RHUMS

VENEZUELA (4 cl)

DIPLOMATICO 4 cl	8 €
------------------	-----

PHILIPPINES (4 cl)

DON PAPA 4 cl	8 €
---------------	-----

MARTINIQUE 3 RIVIERES (4 cl)

VIEUX DE L'OCÉAN	10 €
DOUBLE WOOD	8 €
CANNE BRULEES	9 €

ÎLE MAURICE (4 cl)

NEW GROVE BLANC	8 €
-----------------	-----

IRELAND (4 cl)

PEAKY BLINDER'S	10 €
-----------------	------

GIN (4 cl)

HENDRICK'S	11 €
TANQUERAY	11 €
LOOS 	9 €

VODKA (4 cl)

GASCON	12 €
LOOS 	9 €

SUPPLÉMENTS

Soda, Jus de fruits, Eau gazeuse 2 €

