

QUAI CENTRAL

HORAIRES D'OUVERTURE

Restaurant

- Déjeuner : du mardi au vendredi – 12h00 à 14h00
- Dîner : du mardi au samedi – 19h00 à 21h30

Petit-déjeuner

- En semaine : 6h00 à 10h00
- Week-ends : 6h30 à 10h30

Bar

- Du mardi au vendredi – 17h00 à 23h00
- Le samedi – 18h00 à 23h00

L'ATELIER – QUAI CENTRAL

Lieu hybride ancré dans la ville de Tourcoing, Quai Central vous accueille du petit-déjeuner au dîner dans un cadre où histoire industrielle et modernité se rencontrent.

Installé sur l'ancien site de la Halle Sernam, l'hôtel rend hommage au passé avec ses briques d'origine de 1905 et sa façade inspirée des anciens quais.

Notre restaurant et rooftop bar offrent une vue panoramique sur la ville, une cuisine locale et de saison, et une terrasse de 100 m² idéale pour vos soirées d'été.

NOTRE ENGAGEMENT

Au Quai Central, nous privilégions les produits locaux et les circuits courts, en partenariat avec des producteurs de la région. Cette démarche soutient l'économie locale et limite notre impact environnemental.

Engagés dans une dynamique de tourisme durable, nous visons l'obtention du label Clef Verte en 2025.



HÔTEL



RESTAURANT



ROOFTOP

QUAI CENTRAL

ENTRÉES

Œuf poché 11

*Œuf, asperges, sauce hollandaise
à l'ail des ours*

Pâté de foie de volaille 7

*Confit d'endives à l'orange,
pickles, toasts de pain aux noix*

Gratin d'endive 9

*Endive Hauts-de-France, sauce
mornay au maroilles*

Waterzooï de moules 10

*Moules pochées au fumet de
poisson, liées à la crème fraîche,
garnitures aromatiques*

Rollmops de hareng 10

*Filet de hareng mariné au vinaigre
et beurre à la ciboulette*

Plat enfant (-12 ans) 13

*Haché de bœuf, frites, jus de fruit
au choix*

PLATS

Pavé de Rumsteak 22

*Bœuf Hauts-de-France 200g, frites,
salade, sauce béarnaise*

Osso Bucco de veau 19

*Veau Hauts-de-France braisé à la
bière, pommes de terre rissolées*

Ballotine de poulet 20

*Poulet désossé et farci, nappé de
crème d'ail d'Arleux, croquettes*

Burger du Quai 19

*Bœuf Hauts-de-France 150g, bun
croissant, emmental, oignons frits,
sauce burger, tomate, roquette, frites*

Limande mer du Nord 17

*Limande, sauce citron, orges, fèves,
écrasé de pommes de terre*

Couscous végétarien 18

*Merguez végétales, couscous et
légumes*

DESSERTS

Pavlova exotique 9

*Meringue avec crème fouettée, fruits
de la passion et ananas*

Cramique perdu 11

*Cramique poêlé, sauce Carambar,
glace vanille*

Café gourmand 11

Assortiment des desserts de la carte

Profiteroles 10

*Choux garnies de glace vanille, sauce
chocolat, chantilly maison*

Tarte orange/chocolat 9

*Tarte sablée chocolat avec
marmelade d'orange et ganache de
chocolat noir*

HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP

PRIX NETS EN € TTC SERVICE COMPRIS / TABLEAU ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

TAPAS À PARTAGER

Planche de charcuteries 15

Rosette, coppa, terrine, condiments, beurre AOC, pain

Planche de fromages 16

Assortiments de fromages locaux, fruits, beurre AOC, pain

Planche mixte 19

Assortiment de charcuteries et fromages locaux, fruits, beurre AOC, pain

Chaud Biloute au four 10

Fromage de vache fondu au four dans sa boîte

Tartinable Champidoux 9

Conserverie Ripaille Nord, champignons, crème, jus de citron

Pot de pâté de foie de volaille du Chef 13

Confit d'endives à l'orange, pickles, toasts de pain aux noix

Frites du Quai 8

Servies avec crème au maroilles, bacon, oignons frits

Planche du Quai 19

Mousse de foie de volaille, assortiment de croquettes, quiche au maroilles

QUAI CENTRAL

APERITIFS

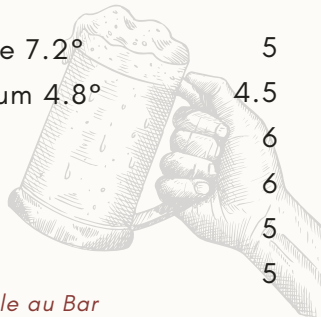
Kir vin blanc <i>Cassis, Mure, Pêche</i>	12cl	7
Kir pétillant <i>Cassis, Mure, Pêche</i>	12cl	9
Kir royal <i>Cassis, Mure, Pêche</i>	12cl	13
Martini Blanc ou Rouge	6cl	6
Porto rouge Tawny	6cl	6
Ricard	3cl	4
Lillet Rosé Tonic	20cl	8



BIÈRES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Goudale Blonde 7.2°	5	7	9
St Omer Premium 4.8°	4.5	6	8.5
Paix Dieu 10°	6	8.5	11
Picon bière	6	8	10
Monaco	5	6.5	9
Bière Sirop	5	6.5	9

Sélection disponible au Bar



BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Goudale IPA	7
Chimay Bleue	7.5
Anostéké Blonde	8.5
Goudale Sans Alcool	5
Desperados	7
Givrée Blanche	7.5



EAUX

Vittel 50cl	4
Vittel 1L	6
San Pellegrino 50cl	4
San Pellegrino 1L	6



SOFTS

Coca Cola	33cl	4.5
Coca Cola Zéro	33cl	4.5
Schweppes Tonic	25cl	4.5
Schweppes Agrumes	25cl	4.5
Limonade VAL Lime	25cl	4.5
Perrier	33cl	4.5
Sirop à l'eau	25cl	3
Ice Tea Pêche	25cl	4.5
Jus de fruits	25cl	4

Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Tomato



BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné	2.4
Café crème	3.2
Café allongé	2.9
Double espresso	4.6
Chocolat chaud	4
Chocolat chamallow	6
Chocolat menthe	5
Thés / Tisanes	4
Supplément sirop Monin (Vanille, Noisette)	1



DIGESTIFS

Bailey's	8
Armagnac	9
Calvados Coquerelle fine	12
Cognac Hine Rare	12
Genièvres de Wambrechies	9
Get 27, Get 31, Manzana	7
Eau de vie Mirabelle	8
Irish Coffee	10
Cubana Coffee (Rhum)	10



HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP

PRIX NETS EN € TTC SERVICE COMPRIS / L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

QUAI CENTRAL

VINS ROUGES

ALSACE

	12 cl	75 cl
Pinot Noir	7	38
<i>AOC, Maison Horcher, réserve 2018</i>		

LOIRE

Bourgueil	7	38
<i>AOP, Sauvion, La Pierre Percée, 2023</i>		

BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Nuits		119
<i>AOC, Aegerter, 2021</i>		
Meursault		139
<i>AOC, Maison Ropiteau, 2021</i>		
Volnay		170
<i>AOC, Aegerter, 2012</i>		

CÔTES DU RHÔNE

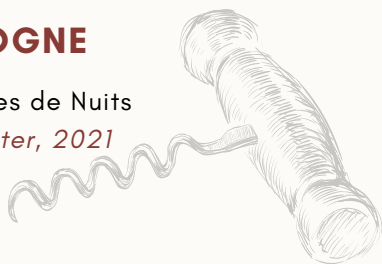
Côte du Rhône	7	37
<i>AOC, Les Beaux Gosses, 2022</i>		
Saint-Joseph		65
<i>AOC, Maison Amat, 2019</i>		
Crozes-Hermitage		68
<i>AOC, Maison Amat, 2022</i>		
Morgon		61
<i>AOC, Côtes du Py, 2018</i>		
Côte Rôtie		150
<i>AOC, Maison Brotte, 2022</i>		

BORDEAUX

	12 cl	75 cl
Bordeaux Supérieur	6	29
<i>AOC, Château La Galante, 2022</i>		
Moulis en Medoc		73
<i>AOC, Château Lagorce Bernadas, 2013</i>		
Lalande de Pomerol		69
<i>AOC, Château Haut Surget, 2020</i>		
Graves		88
<i>AOC, Château Rahoul, 2017</i>		
Saint-Julien		91
<i>AOC, Pavillon du Glana, 2019</i>		
Saint-Estèphe		84
<i>AOC, Héritage Le Boscq, 2019</i>		

SUD OUEST

Cahors	5	29
<i>AOC, la Grange Payac, 2011</i>		
Pic Saint-Loup		42
<i>AOC, Larzac, Chemin d'Après, 2022</i>		



HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP

QUAI CENTRAL

VINS BLANCS

ALSACE

12 cl 75 cl

Pinot Gris 39
AOP, Maison Horcher, 2023

Riesling 37
AOC, Maison Kientz, 2022

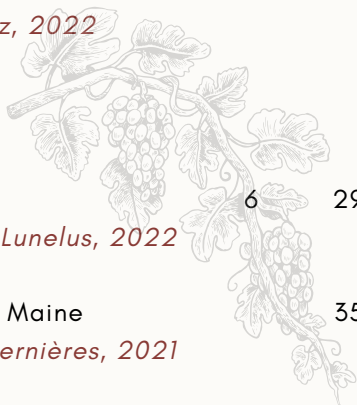
Gewurztraminer 39
AOC, Maison Kientz, 2022

LOIRE

Sauvignon 29
AOC Touraine, Les Lunelus, 2022

Muscadet Sèvre et Maine 35
AOC, Château Hyvernières, 2021

Quincy 54
AOP, domaine Sylvain Bailly, 2023



CÔTES DU RHÔNE

12 cl 75 cl

Saint-Joseph 75
AOP, Gabriel Meffre, 2021

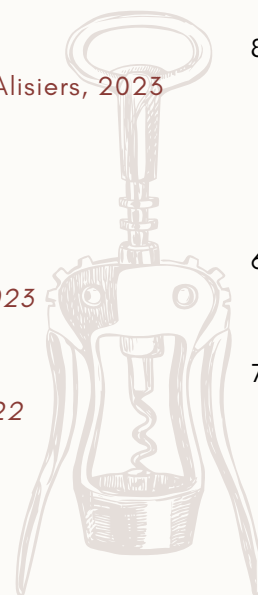
BOURGOGNE

Petit Chablis 52
AOP, Closerie des Alisiers, 2023

SUD OUEST

Chardonnay 29
IGP, Pennautier, 2023

UBY 4 37
IGP Gascogne, 2022



VINS ROSÉS

Gris de Garille 28
AOP, Cité de Carcassonne

Côtes de Provence 39
AOC, Les Jolies Filles



CHAMPAGNES

EPC Blanc de Noirs 65
AOP, Maison Épicurien, Brut

EPC Blanc de Blancs 138
AOP, Maison Épicurien, Brut



HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP

PRIX NETS EN € TTC SERVICE COMPRIS / L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

QUAI CENTRAL

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito	11
<i>Rhum, citron vert, menthe, sucre, Perrier (20cl)</i>	
Mojito Passion	12
<i>Rhum, passion, citron vert, menthe, sucre, Perrier (20cl)</i>	
Caïpirinha	11
<i>Cachaça, citron vert, sucre roux (12cl)</i>	
Caïpirinha passion	11
<i>Cachaça, citron vert, sucre roux, purée de passion (12cl)</i>	
Piña Colada	11
<i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco (20cl)</i>	
Americano	10
<i>Campari, Vermouth, Perrier (12cl)</i>	
Aperol Spritz	10
<i>Aperol, Prosecco, Perrier (15cl)</i>	
Saint Germain Spritz	13
<i>Saint Germain, Prosecco, Perrier (15cl)</i>	
Negroni	12
<i>Campari, Vermouth, Gin, Angostura (9cl)</i>	
Moscow / London Mule	11
<i>Vodka / Gin, Ginger Beer, citron (15 cl)</i>	
Pornstar Martini	12
<i>Vodka, vanille, citron, purée de passion, Prosecco (15cl)</i>	
Woo Woo	9
<i>Vodka, crème de pêche, jus de cranberry (16cl)</i>	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8
<i>Citron vert, menthe, limonade, sucre de canne (20cl)</i>	
Virgin Collada	8
<i>Jus d'ananas, crème de coco (20cl)</i>	
Dragon Zero	8
<i>Jus de fruits du Dragon, mangue, citron, limonade (20cl)</i>	

SIGNATURES

Brazilian	12
<i>Cachaça, jus de mangue, jus d'ananas, Angostura (15cl)</i>	
Tropical	12
<i>Vodka, jus d'ananas, passion, sirop de basilic (20cl)</i>	
Mai Tai	12
<i>Rhum, jus d'ananas, Triple sec, Amaretto, citron (15 cl)</i>	
Dragon Fruit	12
<i>Rhum, jus d'ananas, jus de fruit du dragon, citron (20cl)</i>	
Strip Club	11
<i>Gin, grenadine, jus de citron, blanc d'oeuf, Amaretto (15cl)</i>	
Perfect Nikka Manhattan	14
<i>Nikka Whiskey, vermouth rouge, bitter Angostura (9cl)</i>	
Espresso Bailey's	12
<i>Vodka, Kahlua, Café, Bailey's, sucre de canne (15cl)</i>	
Le Fraisier du Quai	12
<i>Vodka, citron, sirop de fraise, Saint-Germain (10.5cl)</i>	

GIN TONIC

Gin Tonic Classic	9
<i>Gin, tonic water, citron (15cl)</i>	
Gin Tonic Tanqueray	11
<i>Gin Hendrick's, tonic water, concombre (15cl)</i>	
Gin Tonic Hendrick's	13
<i>Gin Hendrick's, tonic water, concombre (15cl)</i>	

HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP

QUAI CENTRAL

WHISKYS

4cl

ECOSSE

Glengoyne 10	19
Barrel Reserve	13
Deveron	15
Tomintoul 10	15
The Classic Laddie	11
Benriach 10 ans	19
Glenmorangie 10	14
Caol Ila 12	21
Lagavulin 8	28
Cardhu Amber Rock	17
Ardbeg 10	22
Deanston 12	21
Monkey Shoulder	13

FRANCE

La Jurassienne	16
Eddu	14

JAPON

Nikka Classic Nikka	18
Coffey Grain	19
Yamazakura	16

ETATS-UNIS

Jack Daniel's Old n°7	11
Woodford Reserve	19
Maker's Mark Classic	16
Elijah Craig 12	17
Hudson 20	22

IRLANDE

The Sexton	14
Jameson Black Barrel	13
Slane	11

DANEMARK

Stauning Rye	18
--------------	----

RHUMS

4cl

VENEZUELA

Diplomatico	13
Botran 12	11

PHILIPPINES

Don Papa	11
Don Papa Baroko	12
Don Papa Single Island	14
Don Papa Rye	23

MARTINIQUE

Vieux de l'Océan	12
Double Wood	9
Cannes Brulées	9
La Favorite	9

ÎLE MAURICE

New Grove Blanc	9
-----------------	---

IRLANDE

Peaky Blinder's	10
-----------------	----

GIN

Baigur Saigon	14
Hendrick's	13
Tanqueray	10
Loos	9

VODKA

Gascon	12
Loos	9

SUPPLEMENTS

Soda, Jus de fruits, Eau gazeuse	2
----------------------------------	---

*Tonic Water Schweppes :
Pink pepper, Hibiscus*

HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP