

QUAI CENTRAL

HORAIRES D'OUVERTURE

Restaurant

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

Petit-déjeuner

- Lundi au vendredi – 6h00 à 10h00
- Samedi et dimanche : 6h30 à 10h30

Bar

- Mardi au vendredi – 17h00 à 23h00
- 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.

Engagé dans une démarche de tourisme durable, nous visons l'obtention du label Clef Verte, référence internationale en matière d'hébergements responsables, d'ici janvier 2026.



HÔTEL



RESTAURANT



ROOFTOP

QUAI CENTRAL

ENTRÉES

Œuf poché à la forestière 7
*Crostini, fricassée de champignons,
œuf poché, sauce Mornay*

Hareng fumé et betteraves 8
*Carpaccio de betteraves, tartare
de hareng fumé*

Ficelle tourquennoise 11
*Crêpe, carré du Vinage (Roncq, Nord),
jambon fumé du Nord, béchamel*

Aumonière croustillante 9
*Feuille de brick, crevettes sautées,
fondue de poireaux, beurre d'agrumes*

Pâté du Quai Central 10
*Pâté : canard, foie gras, porc,
toasts, pickles maison*

Soupe de saison 9
Soupe aux légumes de saison

Plat enfant (-12 ans) 12
*Haché de bœuf ou poulet
pané maison, frites*



PLATS

Burger du Quai 22
*Bœuf haché du Nord 150g, lard fumé,
cream cheese, oignons, emmental, sucrose*

Entrecôte de bœuf 250g 26
*Bœuf du Nord, sauce poivre vert, purée
pommes de terre parfumée à la truffe*

Cordon bleu au maroilles 24
*Dinde et jambon des Hauts-de-France,
maroilles, frites, salade*

Civet de sanglier 19
*Civet de sanglier à la bière et aux
carottes, tagliatelles fraîches*

Croquettes de crevettes 23
*3 croquettes de la Côte d'Opale,
sauce tartare, frites, salade*

Filet d'églefin 22
*Filet d'églefin, sauce ciboulette,
racines en papillote, épinards frais*

Risotto au potimarron 19
Riz, potimarron, parmesan, épinards
Supplément burrata +4.00€



DESSERTS

Parfait glacé à la chicorée 9
*Dessert glacé maison, sabayon à la
chicorée, crème fouettée, sauce chocolat*

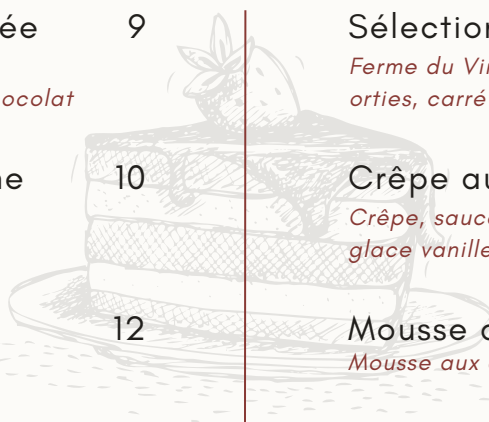
Tartelette poire amandine 10
*Tarte sablée, poire pochée, crème
d'amande*

Café gourmand 12
Assortiment gourmand du moment

Sélection de fromages 11
*Ferme du Vinage : mimolette, tomme aux
orties, carré du Vinage, pâte de fruits*

Crêpe au caramel à l'orange 10
*Crêpe, sauce caramel à l'orange,
glace vanille*

Mousse au chocolat 8
Mousse aux œufs, chocolat noir 65 %



HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP

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

TAPAS À PARTAGER

Planche de charcuteries 16

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

Planche de fromages 16

Assortiment 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

Croquettes Welsh 10

4 croquettes façon welsh, sauce pimentée

Roulé d'aubergines au fromage de chèvre 11

Aubergines grillées, fromage de chèvre, tomates confites, noix

Frites du Quai 8

Pommes de terre, cheddar, julienne de jambon, oignons frits

Planche du Quai 25

Assortiment gourmand du jour maison, idéal à partager

Samossas aux crevettes 9

Feuille de brick, crevettes, poireaux, 3 pcs

Saucisson 7

Saucisson nature 200 g

QUAI CENTRAL

APERITIFS

Kir vin blanc <i>Cassis, Mure, Pêche</i>	12cl	8
Kir pétillant <i>Cassis, Mure, Pêche</i>	12cl	10
Kir royal <i>Cassis, Mure, Pêche</i>	12cl	14
Martini Blanc ou Rouge	6cl	7
Porto rouge Tawny	6cl	7
Ricard	3cl	4
Lillet Rosé Tonic	20cl	11



BIÈRES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Goudale Blonde 7.2°	5	7.5	9.5
St Omer Premium 4.8°	4.5	7	9
Paix Dieu 10°	7	10.5	13
Supplément Picon	2.5		
Monaco	5.5	8	10
Supplément Sirop	1		

Sélection disponible au Bar



BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Goudale IPA	8.5
Chimay Bleue	8.5
Anostéké Blonde	9.5
Goudale Sans Alcool	6
Givrée Blanche	8.5



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	3.5
Ice Tea Pêche	25cl	4.5
Jus de fruits	25cl	4.5

Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Tomato



BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné	2.4
Café crème	3.5
Café allongé	2.9
Double espresso	4.6
Chocolat chaud	5
Chocolat chamallow	7
Thés / Tisanes	4
Supplément sirop Monin (Vanille, Noisette)	1.5



DIGESTIFS

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



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

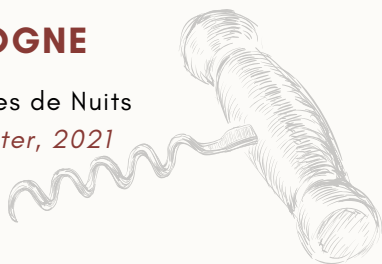
Côte du Rhône	7	37
<i>AOC, Les Beaux Gosses, 2022</i>		
Saint-Joseph		65
<i>AOC, Maison Amat, 2019</i>		
Crozes-Hermitage		68
<i>AOC, Maison Amat, 2022</i>		
Morgon		61
<i>AOC, Côtes du Py, 2018</i>		
Côte Rôtie		150
<i>AOC, Maison Brotte, 2022</i>		

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	6	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

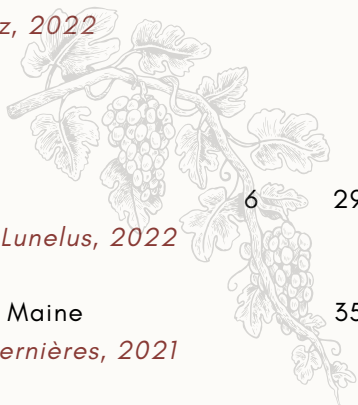
Gewurztraminer 39
AOC, Maison Kientz, 2022

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 29
AOP, Cité de Carcassonne

Côtes de Provence 39
AOC, Les Jolies Filles

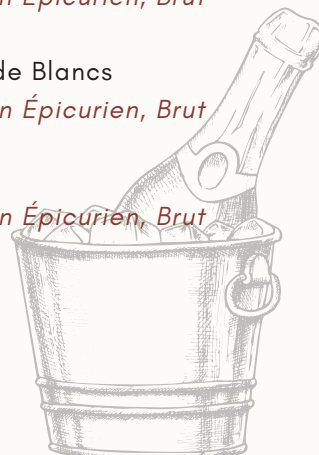


CHAMPAGNES

EPC Brut 88
AOP, Maison Épicurien, Brut

EPC Blanc de Blancs 150
AOP, Maison Épicurien, Brut

EPC Rosé 150
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	12
<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 (9cl)</i>	
Aperol Spritz	10
<i>Aperol, prosecco, perrier (15cl)</i>	
Saint Germain Spritz	13
<i>Saint Germain, prosecco, perrier (15cl)</i>	
Hugo Spritz	12
<i>Fiorente, prosecco, perrier, menthe (15cl)</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>	
Negroni	12
<i>Campari, vermouth, gin, angostura (9cl)</i>	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8
<i>Citron vert, menthe, limonade, sucre de canne (20cl)</i>	
Virgin Collada	
<i>Jus d'ananas, crème de coco (20cl)</i>	
Virgin Pornstar	
<i>Passion, ananas, citron, sirop de vanille (15cl)</i>	
Dragon Zero	
<i>Jus de fruits du Dragon, mangue, citron, limonade (20cl)</i>	

SIGNATURES

13

Brazilian	
<i>Cachaça, jus de mangue, jus d'ananas, Angostura (15cl)</i>	
Tropical	
<i>Vodka, jus d'ananas, passion, sirop de basilic (20cl)</i>	
Maï Tai	
<i>Rhum, jus d'ananas, Triple sec, Amaretto, citron (15 cl)</i>	
Dragon Fruit	
<i>Rhum, jus d'ananas, jus de fruit du dragon, citron (20cl)</i>	
Strip Club	
<i>Gin, grenadine, jus de citron, blanc d'oeuf, Amaretto (15cl)</i>	
Rosalita	
<i>Tequila, liqueur de rose, citron, miel (9cl)</i>	
Espresso Bailey's	
<i>Vodka, Kahlua, Café, Bailey's, sucre de canne (15cl)</i>	
Le Fraisier du Quai	
<i>Vodka, citron, sirop de fraise, Saint-Germain (10cl)</i>	
Rouge Frisson	
<i>Tequila, citron, sirop de fraise, poivre (9cl)</i>	

GIN TONIC

Gin Tonic Classic	11
<i>Gin, tonic water, citron (15cl)</i>	
Gin Tonic Tanqueray	12
<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	3
----------------------------------	---

*Tonic Water Schweppes :
Pink pepper, Hibiscus*

HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP