

# 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 m<sup>2</sup> idéale pour vos soirées d'été.*

## NOTRE ENGAGEMENT

*Au Quai Central, nous privilégions les produits locaux et les circuits courts, en travaillant main dans la main avec des producteurs de la région. Un choix engagé qui soutient l'économie locale tout en réduisant notre impact environnemental.*

*Cette démarche s'inscrit pleinement dans notre engagement pour un tourisme plus responsable, aujourd'hui concrétisé par l'obtention du label Clef Verte, référence internationale des hébergements engagés pour l'environnement.*



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*

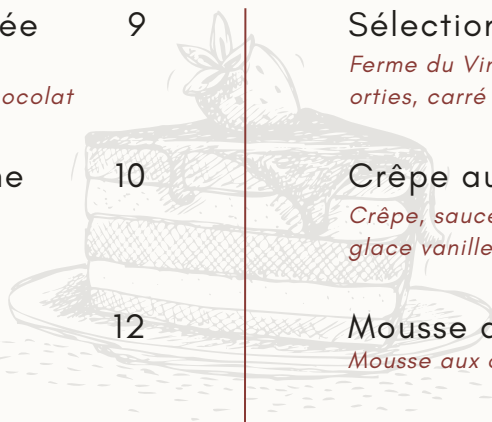
Tartelette poire amandine 10  
*Tarte sablée, poire pochée, crème d'amande*

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

# QUAI CENTRAL

## 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*

HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP

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

# 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 <i>Sélection disponible au Bar</i>	1		

## 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 <i>Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Tomato</i>	25cl	4.5

## 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

# QUAI CENTRAL

## VINS ROUGES

### ALSACE

12 cl 75 cl

Pinot Noir 7 38  
*AOC, Maison Horcher, réserve 2018*

### LOIRE

Bourgueil 7 38  
*AOP, Sauvion, La Pierre Percée, 2023*

### BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Nuits 119  
*AOC, Aegerter, 2021*

Meursault 139  
*AOC, Maison Ropiteau, 2021*

Volnay 170  
*AOC, Aegerter, 2012*

### CÔTES DU RHÔNE

Côte du Rhône 7 37  
*AOC, Les Beaux Gosses, 2022*

Saint-Joseph 65  
*AOC, Maison Amat, 2019*

Crozes-Hermitage 68  
*AOC, Maison Amat, 2022*

Morgon 61  
*AOC, Côtes du Py, 2018*

Côte Rôtie 150  
*AOC, Maison Brotte, 2022*

### BORDEAUX

12 cl 75 cl

Bordeaux Supérieur 6 29  
*AOC, Château La Galante, 2022*

Moulis en Medoc 73  
*AOC, Château Lagorce Bernadas, 2013*

Lalande de Pomerol 69  
*AOC, Château Haut Surget, 2020*

Graves 88  
*AOC, Château Rahoul, 2017*

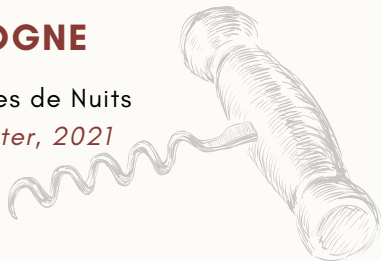
Saint-Julien 91  
*AOC, Pavillon du Glana, 2019*

Saint-Estèphe 84  
*AOC, Héritage Le Boscq, 2019*

### SUD OUEST

Cahors 6 29  
*AOC, la Grange Payac, 2011*

Pic Saint-Loup 42  
*AOC, Larzac, Chemin d'Après, 2022*



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*

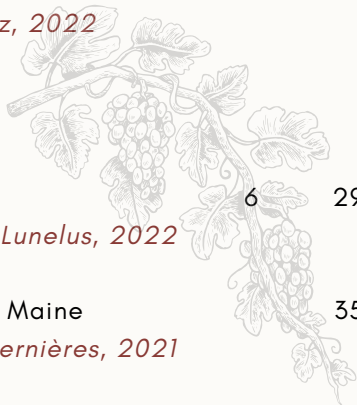
Gewurztraminer 39  
*AOC, Maison Kientz, 2022*

### LOIRE

Sauvignon 6 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*

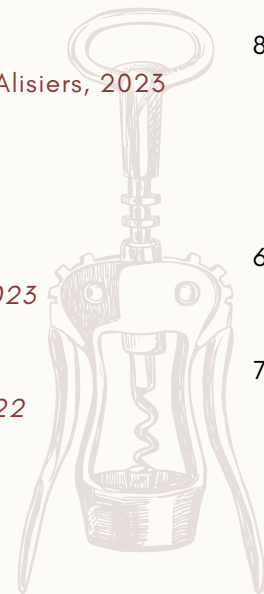
### BOURGOGNE

Petit Chablis 8 52  
*AOP, Closerie des Alisiers, 2023*

### SUD OUEST

Chardonnay 6 29  
*I GP, Pennautier, 2023*

UBY 4 7 37  
*I GP Gascogne, 2022*



## VINS ROSÉS

Gris de Garille 6 29  
*AOP, Cité de Carcassonne*

Côtes de Provence 8 39  
*AOC, Les Jolies Filles*

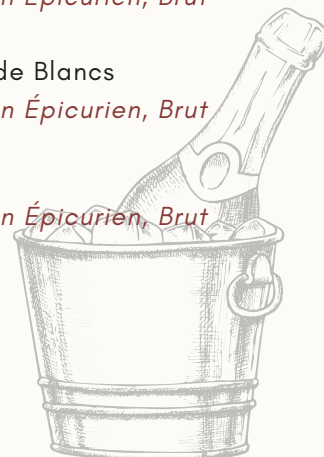


## CHAMPAGNES

EPC Brut 15 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>Fiorentino, 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	13
<i>Cachaça, jus de mangue, jus d'ananas, Angostura (15cl)</i>	
Tropical	
<i>Vodka, jus d'ananas, passion, sirop de basilic (20cl)</i>	
Mai 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
Arbeg 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