

# QUAI CENTRAL

## HORAIRES D'OUVERTURE

### **Restaurant**

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

### **Petit-déjeuner**

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

### **Bar**

- Mardi au vendredi – 07h00 à 22h30
- Lundi et samedi – 18h00 à 22h30

## 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

Hareng fumé et betteraves	9
<i>Carpaccio de betteraves, tartare de hareng fumé</i>	
Carpaccio de bœuf	12
<i>Bœuf des Hauts-de-France, parmesan, huile d'olive, roquette</i>	
Rillettes de maquereaux	10
<i>Rillettes de maquereaux à la tomate, olives noires, ail, huiles d'olive</i>	
Soupe de saison	9
<i>Soupe chaude ou froide aux légumes de saison</i>	
Pâté du Quai Central	10
<i>Pâté : canard, foie gras, porc, toasts, pickles maison</i>	
Plat enfant (-12 ans)	14
<i>Haché de bœuf ou poulet pané maison, garniture au choix</i>	

## PLATS

Burger du Quai	22
<i>Bœuf Hauts-de-France (150g), tomme d'Artois, basilic, concombre, frites fraîches</i>	
Entrecôte de bœuf 250g	26
<i>Bœuf du Nord, sauce poivre vert, pommes grenailles sautées à l'ail</i>	
Filet américain maison	19
<i>Boeuf Hauts-de-France, servi avec des frites fraîches</i>	
Risotto aux petits pois	19
<i>Riz, petits pois, parmesan</i>	
<b>Supplément burrata +4.00€</b>	
Croquettes de crevettes	22
<i>Croquettes de la Côte d'Opale (2pcs), sauce tartare, frites fraîches, salade</i>	
Gratin de volaille au Maroilles	21
<i>Volaille jaune origine France, Maroilles, frites fraîches</i>	
Dos de lieu noir rôti	23
<i>Rôti en croûte persillée, risotto aux petits pois, sauce au chorizo</i>	

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Frites fraîches • Riz • Ratatouille  
Salade verte • Pommes grenailles

Sélection de fromages	<i>Sélection de Bruno Toulemonde, fromager affineur à Tourcoing</i>	11
-----------------------	---	----

## DESSERTS

Cheesecake vanille & framboise	9	Glace de la ferme du Louvion	7
<i>Cheesecake maison, cream cheese, vanille en gousse, framboise, menthe</i>		<i>Ferme du Nord, pot (125ml) ; pistache, vanille, choco, spéculoos, sorbert fraise</i>	
Tiramisu du Nord	8	Cramique perdu aux fraises	10
<i>Parfum chicoré, servi généreusement en salle</i>		<i>Brioche sucrée, chantilly, vanille, fraises et tagada</i>	
Café gourmand	12	Mousse au chocolat	8
<i>Assortiment gourmand du moment</i>		<i>Mousse aux œufs, chocolat noir 65%</i>	

HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP

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

## TAPAS À PARTAGER

Planche de charcuteries 16

*Assortiment de charcuteries, 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 au Maroilles 13

*5 croquettes au Maroilles, sauce moutarde à l'ancienne*

Roulés d'aubergines au fromage de chèvre 11

*Aubergines grillées, fromage de chèvre, tomates confites, noix*

Frites du Quai 8

*Frites fraîches, sauce au Maroilles, oignons caramélisés*

Planche du Quai 25

*Assortiment gourmand du jour maison, idéal à partager*

Pain gratiné fromage et ail fumé 9

*Pain et beurre persillé à l'ail noir, gratiné à l'emmental*

Saucisson ou fuet 8

*Sélection du jour*

# 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		2cl	4

## 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 / Panaché	5.5	8	10
Supplément Sirop <i>Sélection disponible au Bar</i>	1.5		

## BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Hazy IPA	8.5
Chimay Bleue	8.5
Anostéké Blonde	9.5
Givrée Blanche	8.5
Pastry Sour Framboise / Cassis	8.5
Cidre	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, Pomme, Ananas, Tomate (25cl)</i> <i>Pamplemousse, Poire, Fruit du dragon (20cl)</i>		4.5

## BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné	2.4
Café crème	3.5
Café allongé	2.9
Double espresso	4.6
Chocolat chaud	5
Thés / Tisanes	4
Supplément sirop Monin	1.5

## DIGESTIFS

Bailey's	8
Armagnac	9
Calvados	12
Cognac Hine Rare	12
Genièvres de Wambrechies	9
Get 27, Get 31, Manzana	8
Eau de vie : Mirabelle, Poire Williams	8
Irish Café	12
Cubana Café (Rhum)	12

HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP

# QUAI CENTRAL

## VINS ROUGES

### ALSACE

12 cl 75 cl

Pinot Noir 7 38  
*AOC, Maison Horcher, réserve 2022*

### LOIRE

Saumur Champigny 7 38  
*AOP, Les Loges*

### BOURGOGNE

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

Meursault 139  
*AOC, Maison Ropiteau, 2021*

Volnay 170  
*AOC, Aegerter, 2012*

### VALLÉE DU RHÔNE

Ventoux 29  
*AOC, Terres cachées*

Côtes du Rhône 6 29  
*AOC, Armoiries, Demazet Vignobles*

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, 2022*

Blaye , Côtes de Bordeaux 36  
*AOC, Château Saint-Clerc*

Graves 88  
*AOC, Château Rahoul, 2017*

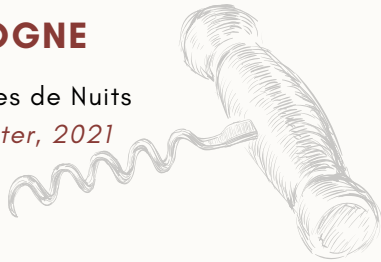
Saint-Julien 91  
*AOC, Pavillon du Glana, 2019*

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

### SUD OUEST

Beret Noir 7 37  
*AOP, Saint Mont*

Pic Saint-Loup 45  
*AOC, Larzac, Chemin d'Après, 2022*



HÔTEL

RESTAURANT

ROOFTOP

# QUAI CENTRAL

## VINS BLANCS

### ALSACE

12 cl 75 cl

Pinot Gris 41  
*AOP, Maison Horcher, 2022*

Riesling 39  
*AOP, Maison Horscher, 2020*

Gewurztraminer 41  
*AOP, Maison Horscher, 2019*

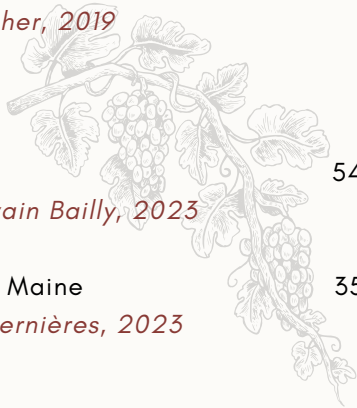
### LOIRE

Quincy 54  
*AOP, Domaine Sylvain Bailly, 2023*

Muscadet Sèvre et Maine 35  
*AOC, Château Hyvernères, 2023*

### Bordeaux

Sauvignon 6 32  
*AOP, Château Grand Plantey*



### BOURGOGNE

12 cl 75 cl

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

Bourgogne Aligoté 7 39  
*AOP, Bouchard Aîné & Fils*

### SUD OUEST

Chardonnay 6 29  
*VDF, Petit Bistro*

UBY 4 7 37  
*IGP Gascogne, 2022*

## PÉTILLANTS

Prosecco 6 29  
*AOC, Montasolo, Extra Dry*

Crémant d'Alsace 8 43  
*Méthode traditionnelle, Maison Horscher*



## VINS ROSÉS

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

Languedoc Roussillon Méditerranéen 5 25  
*IGP, Terres du Midi*



## 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

11

#### Mojito

*Original, passion, fraise : rhum, citron, menthe (15cl)*

#### Gin Basil Smash

*Gin Loos, citron jaune, basilic, sucre (9cl)*

#### Caïpirinha

*Original ou passion : cachaça, citron vert (12cl)*

#### Gin tonic

*Gin, tonic water, citron (15cl)*

#### Piña Colada

*Rhum, jus d'ananas, crème de coco (15cl)*

#### Americano

*Campari, vermouth, perrier (9cl)*

#### Moscow / London Mule

*Vodka / Gin, ginger beer, citron (15 cl)*

#### Pornstar Martini

*Vodka, vanille, citron, purée de passion, prosecco (9cl)*

#### Negroni

*Campari, vermouth, gin (9cl)*

#### Daïquiri

*Rhum blanc, citron, sucre de canne (8cl)*

#### Espresso Martini

*Vodka, Kahlua, Café (9cl)*

#### Cucumber Smash

*Gin Loos, citron jaune, concombre, sucre (9cl)*

#### Hugo

*Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraiche, Perrier (15cl)*

### SIGNATURES

13

#### Paloma Royal

*Tequila, sirop miel maison, pamplemousse, citron, Perrier (15cl)*

#### Velour de Bergamote

*Italicus, vodka, citron jaune, blanc d'oeuf, sucre (9cl)*

#### Verde du Quai

*Italicus, liqueur de sureau, tonic, citron (12cl)*

#### Amor Amor

*Vodka, prosecco, purée de fraise, citron (15cl)*

#### Purple Train

*Gin Loos, sirop violette, citron, Perrier (15cl)*

#### Meringué du Quai

*Vodka Loos, martini blanc, limoncello*

#### Espresso Bailey's

*Vodka, Kahlua, Café, Bailey's, sucre de canne (15cl)*

### LES SPRITZ

12

#### Aperol / Campari

*Liqueur amère d'orange, prosecco, Perrier (18cl)*

#### Italicus

*Liqueur de bergamote, prosecco, Perrier (18cl)*

#### Cinzano

*Vermouth aux agrumes, prosecco, Perrier (18cl)*

#### Limoncello

*Liqueur au citron, prosecco, Perrier (18cl)*

#### Suze

*Liqueur de gentiane jaune, prosecco, Perrier (18cl)*

#### Lillet Spritz Rosé

*Lillet, tonic, Pamplemousse, thym (18cl)*

## NOTRE SÉLECTION 0.0

### MOCKTAILS

7

#### Virgin Mojito / Virgin Colada

*Les classiques sans alcool (15cl)*

#### Virgin Pornstar

*Passion, ananas, citron, sirop de vanille (9cl)*

#### Basil Smash 0.0

*Gin Beefeater 0.0, citron jaune, basilic, sucre (9cl)*

#### Dragon Zero

*Jus de fruits du Dragon, mangue, citron, limonade (18cl)*

### SPRITZ & TONIC

9

#### Cinzano Spritz 0%

*Bouteille 25cl*

#### Suze Tonic 0%

*Bouteille 25cl*

#### Gin Tonic 0.0

*Gin Beefeater 0.0, tonic water, citron (15cl)*

#### Hugo 0.0

*Sirop de sureau, menthe fraiche, citron, Perrier (15cl)*

### A DÉCOUVRIR

#### Bière Goudale 0.0%

*Bouteille 25cl*

#### Citronade du Quai

*Evolue au fil des saisons (15cl)*

7

7

#### Kombucha NOKO

*Framboise/Hibiscus ou Citron/Gingembre (33cl)*

#### Vin blanc 0.0

*Vin blanc du moment (12cl)*

9

7

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

## RHUMS

4cl

### VENEZUELA

Diplomatico	13
Botran 12	11

### PHILIPPINES

Don Papa Rye	23
Don Papa Baroko	12

### 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
-----------------	----

### DISTILLERIE DES ENFANTS DE VAUBAN

#### Spiritueux et alcools Bio, locaux et éco-conçus

Brume de Vauban	12
Whisky, Single Malt	12
Elixir de bière	12

### 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