



## ENTRÉES

<b>Croquettes de Crevettes Grises</b>	13,50 €
<i>2 Croquettes de Crevettes Grises, Sauce Citron Vert et Coriandre, Mesclun</i>	<i>Accord Met et Vin: Quincy Blanc</i>
<b>Ballotine de Foie Gras de Canard</b>	16,00 €
<i>Ballotine de Foie Gras Maison, Chutney de Griottes, Gel à la Kriek Cerise, Toasts briochés</i>	<i>Accord Met et Vin: Gewürztraminer</i>
<b>Escargots en Persillade à la façon du Chef</b>	13,50 €
<i>Porridge à l'Ail, 6 Escargots "gros de Bourgogne", Crème de Persil</i>	<i>Accord Met et Vin: Riesling</i>
<b>Soufflé au Maroilles</b>	9,50 €
<i>Soufflé léger au Maroilles local, (Temps d'attente 10 minutes)</i>	<i>Accord Met et Vin: Gewürztraminer</i>

## PLATS

<b>Suprême de Pintade aux Champignons</b>	19,00 €
<i>Suprême de Pintade Française, Mélange de Champignons Forestiers, Tagliatelles Fraîches</i>	<i>Accord Met et Vin: Bourgueil</i>
<b>Carbonade de Chevreuil</b>	19,00 €
<i>Carbonade Flamande au Chevreuil et Lardons, Purée de Pommes de Terre Maison</i>	<i>Accord Met et Vin: Côte du Rhône</i>
<b>Filet de Bœuf Poêlé</b>	26,00 €
<i>Filet de Bœuf Français de 200 gr, Sauce Truffée, Gratin Dauphinois</i>	<i>Accord Met et Vin: Pomerol</i>
<b>Burger du Quai Central</b>	18,00 €
<i>Pain toasté, Haché de Bœuf 150gr Français, Bacon, Mimolette, Salade, Tomate, Sauce Poivre</i>	<i>Accord Met et Vin: Gris de garille</i>
<b>Saint Jacques Sautées Meunières</b>	27,00 €
<i>Noix de Saint Jacques au Beurre, Pommes de Terre Vapeur et Poireaux, Bisque Aromatique</i>	<i>Accord Met et Vin: Muscadet</i>
<b>Notre Pêche du moment</b>	23,00 €
<i>Poisson Selon arrivage, Accompagnement de Saison, Crème Safranée</i>	<i>Accord Met et Vin: Pinot Gris</i>
<b>Raviolis à la Ricotta et Epinards et sa Burrata</b>	21,00 €
<i>Raviolis à la Ricotta et épinard, Pesto rouge, Burrata (Plat végétarien)</i>	<i>Accord Met et Vin: Bourgueil</i>

## DESSERTS

<b>Tarte Tatin</b>	10,50 €
<i>Tarte Tatin aux Pommes Caramélisées, Crème d'Isigny</i>	<i>Accord Met et Vin: Riesling</i>
<b>Miroir Intense Chocolat</b>	11,50 €
<i>Mousse au Chocolat noir 75%, Pailleté Feuilleté Praliné, Génoise au Café</i>	<i>Accord Met et Vin: Quincy</i>
<b>Roulé Noisettes aux Mandarines</b>	12,50 €
<i>Roulé à la Crème Pralinée et Mandarines Confites, Sauce aux Agrumes</i>	<i>Accord Met et Vin: Pinot Noir</i>
<b>Café Gourmand</b>	13,00 €
<i>Mini Roulé Noisettes aux Mandarines, Mini Tarte Tatin, Mini Miroir Intense Chocolat, Mini Canelé</i>	

## PLATS ENFANTS (-12 ANS)

<b>Haché de Bœuf 150gr et Frites, Servi avec un Jus de Fruits 20cl</b>	13,00 €
--	---------



# QUAI CENTRAL

## Nos Vins

### VINS BLANCS

♥ QUINCY	(12,5 cl)	(75 cl)
<i>AOP, Sylvain Bailly, Val de Loire, 2022, 12°</i>	8 €	32 €
CHARDONNAY	5 €	25 €
<i>IGP, Pays d'oc, Mademoiselle de Penmautier, 12°</i>		
UBY 4	6 €	29 €
<i>IGP, Moelleux, Gascogne, 2023, 11°</i>		
MUSCADET SEVRE ET MAINE	6 €	27 €
<i>AOC, Château l'Hyvernère, Pays de la Loire, 2021, 12°</i>		
GEWURZTRAMINER	7 €	32 €
<i>AOC, Alsace, Un K à Part, Maison Kientz, 2021, 13°</i>		
PINOT GRIS	6 €	26 €
<i>AOC, Alsace, Maison Kientz, 2023, 12,5°</i>		
♥ RIESLING	6 €	26 €
<i>AOC, Alsace, Maison Kientz, 2022, 13°</i>		

### VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE	(12,5 cl)	(75 cl)
<i>AOC, Les Jolies Filles Prestige, 12°</i>	7 €	28 €
GRIS DE GARILLE	5 €	23 €
<i>AOP, Cité de Carcassonne, 13°</i>		

### CHAMPAGNES

EPC	(12 cl)	(75 cl)
<i>AOP, Brut, Blanc de Noirs</i>	11 €	62 €
EPC		148 €
<i>AOP, Brut, Blanc de Blancs</i>		
MAISON GARDET		64 €
<i>AOP, Brut, Tradition</i>		
MAISON GARDET ROSÉ		69 €
<i>AOP, Brut</i>		

### VINS ROUGES

BORDEAUX SUPERIEUR	(12,5 cl)	(75 cl)
<i>AOC, Château La Galante, 2020, 13,5°</i>	6 €	25 €
CÔTES DU RHÔNE	7,50 €	32 €
<i>AOC, Les Beaux Gosses, 2022, 13°</i>		
♥ BOURGUEIL	6 €	28 €
<i>La Pierre Percée, Pays de Loire, 2021, 12,5°</i>		
PINOT NOIR	6 €	28 €
<i>AOC, Alsace, Maison Kientz, 2023, 13°</i>		
♥ LALANDE DE POMEROL	8 €	32 €
<i>AOC, Château des moines, 2021, 12,5°</i>		
PIC SAINT LOUP		41 €
<i>AOC, Larzac, Chemin d'après, 2022, 14,5°</i>		
♥ LA CLAPE	9 €	43 €
<i>AOP, Aude, Chemin d'après, 2020, 14,5°</i>		
SAINT-ESTEPHE		59 €
<i>AOP, Héritage de Le Boscq, 2019, 13°</i>		
MORGON		34 €
<i>AOP, Côte du Py, Rhône Alpes, 2015, 14,5°</i>		
CÔTE RÔTIE		149 €
<i>Les Murets, Maison Brotte, AOC, 2022, 12°, Vaucluse</i>		
SAINT JOSEPH		65 €
<i>AOP, Couleur Mauve, Maison Amat, Vallée du Rhône, 2019, 14,5°</i>		
MEURSAULT		120 €
<i>AOC, Ropiteau, Bourgogne, 2021, 13°</i>		
CROZES-HERMITAGE		47 €
<i>AOP, Les Belles Terrasses, Amat, Vallée du Rhône, 2021, 13°</i>		

♥ Coup de Cœur de l'équipe

# QUAI CENTRAL

## APERITIFS

KIR VIN BLANC	12 cl	5.50 €
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>		
KIR PÉTILLANT	12 cl	7.50 €
<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	3 cl	4 €
LILLET ROSÉ TONIC	20 cl	6.50 €

## BIÈRES PRESSIONS

	(25 cl)	(33 cl)	(50 cl)
GOUDALE BLONDE 7.2°	4.80 €	6.30 €	8.60 €
SAINT OMER PREMIUM 4.8°	4.20 €	5.70 €	7.90 €
PAIX DIEU 10°	6.10 €	8.20 €	11.00 €
PICON BIÈRE	5.10 €	6.90 €	8.90 €
MONACO	4.60 €	6.10 €	8.10 €
BIERE SIROP	4.60 €	6.10 €	8.10 €

*(Sélection Disponible au Bar)*

## 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 €
DESPERADOS	33 cl	7.00 €
GIVRÉE BLANCHE	33 cl	7.50 €

## 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	4 €

*(Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Tomate)*

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO, DÉCAFEINÉ	2.20 €
CAFÉ CRÈME	3.10 €
CAFÉ ALLONGÉ	2.50 €
DOUBLE ESPRESSO	4.10 €
CHOCOLAT CHAUD	4.00 €
CHOCOLAT CHAMALLOW	6.00 €
CHOCOLAT MENTHE	5.00 €
THÉS / TISANES (DAMMAN)	3.50 €

## DIGESTIFS

	(4 cl)
BAILEY'S	7 €
ARMAGNAC VS	7 €
CALVADOS COQUERELLE FINE	9 €
COGNAC HINE RARE	9 €
GENIEVRE DE WAMBRECHIES 	7 €
GET 27, GET 31, MANZANA	6 €
EAU DE VIE POIRE 	6 €
EAU DE VIE MIRABELLE 	6 €
IRISH COFFEE	10 €
CUBANA COFFEE (Rhum)	10 €

 *Produits Régionaux*



# QUAI CENTRAL

## COCKTAILS



### LES CLASSIQUES

MOJITO 25 cl	10 €
<i>Rhum blanc et ambré, Citron vert, Menthe, Sucre roux, Perrier</i>	
MOJITO ROYAL 25 cl	14 €
<i>Rhum blanc et ambré, Citron vert, Menthe, Sucre roux, Champagne</i>	
CAIPIRINHA 20 cl	9 €
<i>Cachaça, Citron vert, Sucre roux</i>	
PIÑA COLADA 20 cl	10 €
<i>Rhum, Jus d'ananas, Crème de Coco</i>	
AMERICANO 20 cl	9 €
<i>Campari, Vermouth, Perrier</i>	
NEGRONI 12 cl	12 €
<i>Campari, Vermouth, Gin, Angostura</i>	
APEROL SPRITZ 20 cl	10 €
<i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	
♥ SAINT GERMAIN SPRITZ 20 cl	11 €
<i>Saint-Germain (Fleur de sureau), Prosecco, Perrier</i>	
LONDON MULE 20 cl	11 €
<i>Gin, Ginger Beer, Citron</i>	
MOSCOW MULE 20 cl	10 €
<i>Vodka, Ginger Beer, Citron</i>	

### LES GIN TONIC

GIN TONIC CLASSIC 20 cl	9 €
<i>Gin, Schweppes Tonic, Citron jaune</i>	
GIN TONIC PINK PEPPER 20 cl	13 €
<i>Gin Tanqueray, Schweppes Tonic au Poivre rose, Poivre moulu</i>	
GIN TONIC HIBISCUS 20 cl	13 €
<i>Gin Malfy Rosa, Schweppes Tonic Hibiscus, Citron jaune</i>	
♥ GIN TONIC HENDRICK'S 20 cl	13 €
<i>Gin Hendricks, Schweppes Tonic, Concombre, Poivre moulu</i>	
GIN TONIC BASILIC 20 cl	13 €
<i>Gin Local, Schweppes Tonic, Sirop de Basilic, Basilic frais</i>	

### LES SIGNATURES

LE BRAZILIAN 16 cl	10 €
<i>Cachaça, Jus de Mangue, Jus d'ananas, Angostura</i>	
LE TROPICAL 20 cl	12 €
<i>Vodka, Jus d'ananas, Purée de Passion, Sirop de Basilic</i>	
PINK LIMONADE 20 cl	11 €
<i>Vodka, Malibu, Jus de Citron, Jus de Cranberry, Limonade</i>	
♥ PORNSTAR MARTINI 16 cl	12 €
<i>Vodka, Vanille, Citron, Purée de Passion, Shot de Prosecco</i>	
DRAGON FRUIT 20 cl	12 €
<i>Rhum, Jus d'Ananas, Jus de Fruit du Dragon, Citron</i>	
WHISKY SOUR 12 cl	11 €
<i>Whisky Copper Dog, Jus de Citron, Sucre de Canne</i>	
♥ MAÏ TAÏ 20 cl	11 €
<i>Rhum Blanc et Ambré, Jus d'ananas, Triple Sec, Amaretto, Citron</i>	
COINTREAUPOLITAN 18 cl	10 €
<i>Cointreau, Jus de Cranberry, Jus de Citron</i>	
♥ DARKER DON 25 cl	10 €
<i>Rhum DON PAPA BAROKO, Citron Vert, Ginger Beer, Menthe</i>	

### MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 30 cl	7 €
<i>Citron vert, Menthe, Sucre roux, Limonade</i>	
VIRGIN COLLADA 20 cl	7 €
<i>Jus d'Ananas, Crème de Coco</i>	
♥ DRAGON ZERO 20 cl	7 €
<i>Jus de Fruit du Dragon, Mangue, Citron, Limonade</i>	

♥ Coup de Cœur de l'équipe



# QUAI CENTRAL

## WHISKYS

<b>ECOSSE</b>	(4 cl)	
GLENGOYNE ARRAN	9 €	
BARREL RESERVE THE	9 €	
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 €	
ARBEG	16 €	
DEANSTON	13 €	
MONKEY SHOULDER	11 €	
<b>FRANCE</b>	(4 cl)	
LA JURASSIENNE	14 €	
EDDU	12 €	
<b>JAPON</b>	(4 cl)	
NIKKA CLASSIC NIKKA	9 €	
COFFEY GRAIN	9 €	
YAMAZAKURA	9 €	
<b>ETATS-UNIS</b>	(4 cl)	
JACK DANIEL'S OLD N°7	9 €	
WOODFORD RESERVE	11 €	
MAKER'S MARK CLASSIC	9 €	
ELIJAH CRAIG	13 €	
HUDSON	14 €	
<b>IRLANDE</b>	(4 cl)	
THE SEXTON	13 €	
JAMESON	8 €	
SLANE	10 €	
<b>DANEMARK</b>	(4 cl)	
STAUNING RYE	14 €	

## RHUMS

<b>VENEZUELA</b>	(4 cl)	
DIPLOMATICO	8 €	
<b>PHILIPPINES</b>	(4 cl)	
DON PAPA DON PAPA	8 €	
BAROKO	8 €	
DON PAPA SINGLE ISLAND	8 €	
DON PAPA RYE	10 €	
<b>VENEZUELA</b>	(4 cl)	
BOTRAN 12	11 €	
<b>MARTINIQUE</b>	(4 cl)	
<b>3 RIVIERES</b>		
VIEUX DE L'OCÉAN	10 €	
DOUBLE WOOD	8 €	
CANNE BRULEES	9 €	
LA FAVORITE	9 €	
<b>ÎLE MAURICE</b>	(4 cl)	
NEW GROVE BLANC	8 €	

<b>IRELAND</b>	(4 cl)	
PEAKY BLINDER'S	10 €	

## GIN

	(4 cl)	
BAIGUR SAÏGON	14 €	
HENDRICJ'S	11 €	
TANQUERAY	11 €	
LOOS 	9 €	

## VODKA

	(4 cl)	
GASCON	12 €	
LOOS 	9 €	

## SUPPLÉMENTS

<i>Soda, Jus de fruits, Eau gazeuse</i>	2 €	
---	-----	--



Produits Régionaux