

PRODUITS FRAIS ET DE TERROIR



BRASSERIE BISTROT

Béthune

Café - Brasserie

Le 36 Quai

Tél. 03 21 52 78 86

www.le-36quai.com



CONVIVIALITÉ



AUTHENTICITÉ

Café-Brasserie-Restaurant « LE 36 QUAI »

964, avenue du pont des dames - 62400 Béthune
Tél : 03.21.52.78.86 - www.le36quai.com

Nos Apéritifs

Pastis 5 l	2 cl... 2,80 €	Gin	5 cl... 5,50 €
Ricard.....	2 cl... 2,80 €	Vodka.....	5 cl... 5,50 €
Suze	6 cl... 3,50 €	Ballantines Whisky.....	4 cl... 5,00 €
Champagne.....(coupe 14 cl)....	8,00 €	Jack daniel's Tennessee.....	4 cl... 5,50 €
	(couquette 10 cl)....	Aberlour casg annamh.....	4 cl... 6,00 €
	3,00 €	Aberlour 18 ans.....	4 cl... 9,00 €
Blanc de blanc (couquette 10 cl).....	3,00 €	Four roses Whisky.....	4 cl... 6,50 €
Méthode ICE demi-sec (coupe 14 cl)....	5,00 €	Chivas Whisky 12 ans.....	4 cl... 7,50 €
Muscat.....	14 cl... 3,50 €	Knockando Whisky.....	4 cl... 7,50 €
Martini rouge.....	6 cl... 3,50 €	Cardhu Whisky 12 ans.....	4 cl... 7,50 €
Martini blanc.....	6 cl... 3,50 €	Glenmorangie Whisky 10 ans.....	4 cl... 7,50 €
Porto rouge ou blanc.....	14 cl... 3,50 €	Lagavulin Whisky 16 ans.....	4 cl... 8,80 €
Kir vin blanc.....	20 cl... 3,50 €	Mojito.....	30 cl... 7,20 €
Kir royal.....	10 cl... 6,50 €	Cocktail avec alcool.....	40 cl... 5,50 €
Picon bière.....	25 cl... 4,50 €	Cocktail sans alcool.....	40 cl... 4,50 €
Picon vin blanc.....	20 cl... 4,50 €		
Americano Maison.....	20 cl... 7,90 €		
Fifi rosé pamplemousse.....	10 cl... 3,50 €		
Vin blanc moelleux (Côte de Gascogne) 10 cl....	3,40 €		

Eaux et rafraîchissements

Vittel	1/4.....2,00 €	1/2.....2,50 €	1L.....3,50 €
San Pellegrino	1/4.....2,50 €		
Eau de Perrier		1/2.....3,50 €	1L.....4,50 €
Perrier	20cl.....		2,50 €
Schweppes tonic	25cl.....		3,00 €
Schweppes agrums	25cl.....		3,00 €
Schweppes Mojito	25cl.....		3,00 €
Orangina	25cl.....		3,00 €
Fuztea	25cl.....		3,00 €
Coca cola	33cl.....		3,00 €
Coca cola Zéro	33cl.....		3,00 €
Granini	25cl.....		3,00 €
(ananas, abricot, orange, pomme, tomate)			

Nos Boissons chaudes

Café expresso ou déca	5 cl	1,80 €
Thé ou infusion	10cl.....	2,50 €
Cappucino	10cl.....	3,00 €
Chocolat au lait	10cl.....	3,00 €
Irish coffee	14cl.....	6,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net TTC. Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et service compris.

Nos Bières Pression



15cl 2.00€

25cl 2.90€

50cl 5.40€



Galopin.....2,70€ 25cl3,60€ 50cl..... 6,70€

(8,5°) Bière blonde de garde au caractère affirmé, riche en goût, fabriqué à partir de houblons locaux et d'une levure exclusive et spécifique. Un produit d'exception taillé pour affronter une nature environnante difficile.

BIÈRE DU MOIS

Galopin.....2,90€ 25cl.....3,80€ 50cl..... 7,00€

Nos Bières Bouteille



33cl.....3,95€

(5°) Bière de dégustation, à la couleur blanche trouble, aux arômes d'herbes des montagnes et de parfum de pommes, offrant un goût équilibré avec une belle pointe d'acidité et une légère amertume.



25cl.....2,70€

(sans alcool) Bière brassée pure malt, alliant des notes fruitées et florales à de fines saveurs de céréales.

Cuvée des trolls 7°	25cl (blonde).....	3,90€
Rochefort N°8 9,2°	33cl (brune).....	5,80€
Chimay rouge 7°	33cl (brune).....	4,80€
Rince Cochon 8,5°	33cl (blonde).....	5,30€
Filou 8,5°	33cl (blonde).....	4,90€
Kasteel rouge 8°	33cl (rouge).....	4,90€

Nos Digestifs

Get 27	5cl.....	5,50€
Get 31	5cl.....	5,50€
Get Extra Cold	5cl.....	6,00€
Grand marnier	5cl.....	5,50€
Cointreau	5cl.....	5,50€
Marie brizard	5cl.....	5,50€
Baileys Irish Cream	5cl.....	5,50€
Malibu coco	5cl.....	5,50€
Poire Williams	5cl.....	5,50€
Calvados	5cl.....	5,50€
Fleur de bière	5cl.....	6,00€
Cognac	5cl.....	6,00€
Genièvre de Houlle	5cl.....	6,50€
Bas Armagnac 10 ans d'âge VSOP	5cl.....	6,50€

Nos entrées

🍷	Flamiche au Maroilles.....	6,50 €
	Assiette campagnarde (<i>Terrine maison, jambon cru, rosette, jambon fumé, saucisson ail</i>).....	7,50 €
🍷	Tarte fine poireaux, cheddar et bacon.....	8,00 €
🍷	Saumon fumé sur toasts.....	7,50 €
🍷	Tartare de saumon fumé frais.....	7,00 €
🍷	Os à moelle.....	9,00 €
🍷	Escargots frais de Radinghem et son beurre d'ail (<i>6 escargots</i>).....	7,50 €
🍷	Escargots frais de Radinghem et son beurre d'ail (<i>12 escargots</i>).....	13,00 €
🍷	Salade de chèvre chaud (<i>salade, toasts chèvre, pdt, œufs, lardons, tomates</i>).....	6,00 €
🍷	Le petit Major (<i>1/2 Os à moelle, 6 escargots</i>).....	13,00 €
🍷	Cassolette de ris de veau.....	13,50 €
	Foie gras maison et sa compotée de poire épicée, toasts briochés.....	14,00 €

Nos desserts

	Mystère.....	7,00 €
🍷	Mousse chocolat au lait.....	6,00 €
🍷	Crème brûlée.....	6,00 €
🍷	Gâteau aux pommes caramélisé.....	6,50 €
	Pavé Flamand (<i>Crème glacée Spéculoos & chicorée, meringue café, enrobage Spéculoos</i>).....	6,00 €
🍷	Clafoutis aux fruits de saison.....	6,50 €
🍷	Mousse Spéculoos.....	6,50 €
🍷	Crêpes Suzette maison flambées minute.....	7,00 €
	Café gourmand.....	7,00 €
	Champagne gourmand.....	13,00 €
	Assiette de fromages du nord (selon arrivage).....	7,00 €
	Profiteroles vanille «nappage chocolat maison».....	5,50 €
	La dame blanche.....	6,00 €
	Tarte à la crème.....	5,00 €
	Mon colonel.....	6,50 €
	Trophée glacé deux boules parfums au choix.....	5,50 €
	Glaces : chocolat, pistache, fraise, café, vanille, caramel beurre salé, spéculoos	
	Sorbets : pomme, ananas, cassis, citron Supplément 1 boule.....	0,50 €

Ardoises apéro du 36 :

Planche du chef :
6 escargots, 1/2 os à moelle,
saumon fumé maison,
Toast Maroilles,
Terrine maison, Charcuterie,
oignons, cornichons.
22,00 €

Ardoise Régionale :
6 escargots, Toast Maroilles,
Terrine maison, Charcuterie,
oignons, cornichons.

18,00 €

Planche apéro :
Charcuterie, terrine maison,
oignons, cornichons.

15,00 €






Assiette Apéritive :
Terrine maison, oignons,
Cornichons.

7,00 €

🍷 Les plats «Fait Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Nos plats

	☞ Côte à l'os poêlée ou grillée 500g.....	27,00 €
	☞ Pavé de race à viande (limousine, blonde d'aquitaine, etc...)	17,00 €
	☞ Entrecôte et son ail de Locon.....	18,00 €
	☞ Bavette à l'échalote de Busnes	17,50 €
	☞ Tartare Préparé ou Poêlé.....	14,50 €
	☞ Onglet à l'échalote de Busnes.....	16,00 €
	☞ Steak à cheval	15,50 €
	☞ Escalope de ris de veau.....	18,50 €
	☞ Steak haché «suisse»	15,50 €
	<i>Haché de veau, emmentale, crème, oignons, chapelure</i>	
	☞ Andouillette d'Aire grillée ou au Maroilles.....	14,50 €
	☞ Jambon fumé Hauts de France frais ou grillé.....	13,50 €
	☞ Saucisses purée façon grand-mère maison.....	13,00 €
	☞ Gratin de poulet au Maroilles.....	14,00 €
	☞ Escalope à la crème et ses champignons frais.....	14,50 €
	☞ Linguines noix de Saint-Jacques crème forestière	19,50 €
	☞ Dos de Cabillaud à la crème d'estragon citronné.....	16,00 €
	<i>Cabillaud, parmesan, poudre amande, estragon, citron, crème</i>	
	☞ Dos de loup de mer façon 36	15,50 €
	<i>Dos de loup de mer, parmesan, poudre amande, julienne de poireaux, crème, sauce Noilly prat</i>	

Et aussi...

☞	Carbonade Flamande	14,00 €
☞	Bentho du 36	14,50 €
	<i>Saucisse fumée, jambon, chorizo, crème fraîche moutardée, tomate, gruyère</i>	
☞	Potchevlech Maison (veau, poulet, porc).....	15,50 €
☞	Trilogie hivernale	16,50 €
	<i>Mini welsch, mini gratin poulet, mini carbonade du 36</i>	
☞	Planche campagnarde du 36	17,00 €
	<i>Camembert chaud, Jambon à l'os du haut pays, filet mignon fumé maison, jambon cru, saucisson à l'ail, rillettes de porc, pâté à l'échalote Maison, pomme de terre flamande</i>	
☞	Welch complet 100% cheddar.....	14,50 €
	<i>Fromage « Cheddar », bière, pain, bacon, œuf</i>	
☞	Welch maréchal	16,50 €
	<i>Fromage « Cheddar », bière, pain, bacon, lardons, champignons, oignons, 2 œufs</i>	
☞	Welch Ch'ti	14,50 €
	<i>Fromage Maroilles, bière, pain, bacon, œuf</i>	
	Ravioles aux cèpes et sauce foie gras	26,00 €
☞	Pâté de coq Maison (tiède ou froid)	14,00 €
☞	Vol-au-vent de volailles	14,00 €
☞	Souris d'agneau caramélisé	18,00 €
☞	Salade au fromage de chèvre chaud pané	12,50 €
	<i>Salade, fromage de chèvre, toasts, œuf, lardons, tomates, noix, croûtons, fruits</i>	
☞	Salade végétarienne	15,00 €
	<i>Tartare de saumon, saumon fumé maison, chair de crabe, kiwi, pomme granny</i>	
☞	Omelette au Maroilles de Thiérache	13,00 €
☞	Camembert au four	12,00 €
☞	Camembert Campagnard	14,50 €
	<i>Camembert, champignons, oignons, lardons</i>	

Accompagnements au choix :

- ☞ Frites fraîches, penne, riz, riz crémeux aux champignons, champignon farci au Maroilles, ratatouille, purée de pomme de terre aux herbes, endives caramélisées au vinaigre balsamique, gratin de pomme de terre à l'ancienne, poêlée d'hiver miel et épices, haricots verts à l'ail, salade d'endives, purée maison truffée (suppl. +3€).

Sauces au choix :

- ☞ Maroilles, poivre vert, échalote, crème d'ail, mayonnaise.
Moutarde à l'ancienne, béarnaise.

Menu du stagiaire à 9,00 €

Enfants de 0 à 10 ans

Nugget's ou Steak haché ou jambon à l'os.

« Accompagnement au choix »

Mignardises gourmandes
ou boule de glace au choix



Formule à 17,00 €

(Entrée, plat ou plat, dessert.
Votre boisson et votre café)

Uniquement le midi

- ☺ Salade de chèvre
 - ☺ Tarte fine aux poireaux cheddar et bacon
 - ☺ Terrine à l'échalote de Busnes
-
- ☺ Escalope à la crème et ses champignons frais
 - ☺ ou camembert au four
 - ☺ Steak haché de bœuf
 - « Accompagnement au choix »
-
- Assiette de fromages
- ☺ ou tarte à la crème
 - ☺ ou gâteau aux pommes caramélisées

Tous les lundis (midi et soir)

- ☺ Moules marinière..... 13,00 €
- ☺ Moules Maroilles ou crème ou ail..... 14,00 €
- ☺ Moules du 36 (crème, lardons)..... 15,00 €



Formule Artisan en OR - 29€

*(Entrée, plat, dessert et/ou fromage, café)
(Hors boissons)*

Escargot de Radinghem x6

Ou

Flamiche au Maroilles

Ou

Tarte fine aux poireaux Cheddar et bacon

Pavé de race à viande (limousine, blonde, d'aquitaine, etc...)

Ou

Potchevlech maison

Ou

Gratin de Poulet au Maroilles

Fromage régional (supplément 7€)

Profiterole vanille « nappage chocolat maison)

Ou

Crêpes Suzette maison flambage minute

Ou

Mousse Spéculoos

Café

Nos Pichets

Notre vin du mois : consulter notre ardoise

Rouge (Pays d'Oc) IGP	Le pichet 50 cl.....	8,50 €
Rosé (Pays d'Oc) IGP	Le pichet 25 cl.....	4,50 €
Blanc (Pays d'Oc) IGP.....	verre 10cl.....	3,20 €
	Le pichet 50 cl.....	10,00 €
Blanc (Alsace Riesling) AOP.....	Le pichet 25 cl.....	5,50 €

Les Vins Rouges

BEAUJOLAIS :

MORGON AOP «Domaine de la bêche» cuvée vieille vigne	bouteille 75cl	20,00€
---	----------------	--------

BORDEAUX :

MÉDOC AOP «Contrefort du Plessis ».....	bouteille 75cl	19,00 €
HAUT-MÉDOC AOP «Lamothe Bergeron»	bouteille 75cl	34,00 €
SAINT-ESTÈPHE AOC «LA ROSE BRANA».....	bouteille 75cl	44,00 €
SAINT-ESTÈPHE AOC «Mac Carthy».....	bouteille 75cl	49,50 €
	verre 10cl	9,00 €
SAINT-ESTÈPHE AOC «Château Haut-Marbuzet».....	bouteille 75cl	68,00 €
PAUILLAC AOC « Château grand-Puy DUCASSE »	bouteille 75cl	72,00 €

BOURGOGNE :

NUIT SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES AOC « Domaine GAVIGNET ».....	bouteille 75cl	72,00 €
---	----------------	---------

LANGUEDOC :

CORBIÈRES AOC «CIC ERON».....	bouteille 75cl	19,00 €
CUVÉE RESERVE Pays d'Oc « Abbaye Sainte-Croix ».....	bouteille 75cl	17,00€

VALLEE DU RHONE :

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE AOP «Domaine LAURENS».....	bouteille 75cl	19,00 €
CÔTE-RÔTIE AOC « Domaine Burgaud »	bouteille 75cl	68,00 €

Les Vins Blancs

ALSACE :

RIESLING AOC «Domaine Saint Severin».....	bouteille 75cl	17,00 €
	verre 10cl	3,00 €

BOURGOGNE :

CHABLIS AOC «Domaine Chevalier»	bouteille 75cl	29,00 €
	verre 10cl	5,50 €
POUILLY FUISSÉ AOP «Marcel Mormont».....	bouteille 75cl	24,00 €

CÔTES DE GASCOGNE :

PETIT MANSENG Blanc MÔELLEUX IGP «Domaine de Miselle».....	bouteille 75cl	23,00 €
	verre 10cl	4,00 €
CÔLOMBARD GROS MANSENG IGP «Domaine de Miselle».....	bouteille 75cl	22,00 €
	verre 10cl	3,90 €
CHARDONNAY AOC «Denis CAPMARTIN».....	bouteille 75cl	21,00 €
	verre 10cl	4,50 €

CÔTE DU RHONE :

Les BRUSSES BLANCHES AOC «Les Vignerons des capitelles».....	bouteille 75cl	24,00 €
	verre 10cl	4,50 €

SUD OUEST :

MONTBAZILLAC AOP « Domaine du Haut Montlong »	bouteille 75cl	23,00 €
--	----------------	---------

Le Vin Rosé

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE :

PIGOUDET PREMIERE ROSE AOC «Château Pigoudet».....	bouteille 75cl	23,00 €
	verre 10cl	4,00 €

Notre Champagne

Champagne Pierre MIGNON Brut GRANDE RESERVE, Cuvée spéciale 36 QUAI	bouteille 75cl	46,00 €
	coupe 14cl	8,00 €
	couquette 10cl	7,00 €



Une cuisine simple, authentique, élaborée avec des produits frais de qualité. Une ambiance bistrot, brasserie et une déco un peu rétro sauront vous interpeller.

Situé face au centre hippique, dans un cadre privilégié de notre ville, nous vous accueillerons du lundi au vendredi, midi et soir.

D'une capacité de 44 couverts au rez-de-chaussée et de 32 couverts au premier étage, vous pourrez vous restaurer en toute quiétude et apprécier notre carte brasserie, notre plat semaine ainsi que notre menu « Artisan en Or »

Notre salle, au premier étage, vous offrira la possibilité d'organiser vos événements privés, tels que repas d'affaires, séminaires, repas d'entreprises ou d'associations, anniversaires, ...

Au beau temps, notre terrasse saura vous accueillir dans un cadre bucolique pour un dépaysement total.

Nous vous disons à bientôt au 36 quai pour partager ensemble un moment très agréable

Moules frites tous les lundis midi et soir

Ticket restaurant - Chèque repas - Chèque déjeuner - Chèque de table - Chèque vacances

BRASSERIE

AUTHENTICITÉ

BISTROT



PRODUITS FRAIS ET DE TERROIR



CONVIVALITÉ