

PRODUITS FRAIS ET DE TERROIR



BRASSERIE

BISTROT



CONVIVIALITÉ



AUTHENTICITÉ

Béthune

Café - Brasserie

Le 36 Quai

Tél. 03 21 52 78 86

www.le-36quai.com

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 51.....	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..... (coupette 10 cl)....		6,00 €	Jack daniel's Tennessee.....	4 cl... 5,50 €
Blanc de blanc (coupette 10 cl).....		3,00 €	Aberlour casg annamh.....	4 cl... 6,00 €
Méthode ICE demi-sec (coupette 10 cl)....		5,00 €	Aberlour 18 ans.....	4 cl... 9,00 €
Muscat.....	14 cl....	3,50 €	Four roses Whisky.....	4 cl... 6,50 €
Martini rouge.....	6 cl....	3,50 €	Chivas Whisky 12 ans.....	4 cl... 7,50 €
Martini blanc.....	6 cl....	3,50 €	Knockando Whisky.....	4 cl... 7,50 €
Porto rouge ou blanc.....	14 cl....	3,50 €	Cardhu Whisky 12 ans.....	4 cl... 7,50 €
Kir vin blanc.....	20 cl....	3,50 €	Glenmorangie Whisky 10 ans.....	4 cl... 7,50 €
Kir royal.....	10 cl....	6,50 €	Lagavulin Whisky 16 ans.....	4 cl... 8,80 €
Picon bière.....	25 cl....	4,50 €	Mojito.....	30 cl... 7,20 €
Picon vin blanc.....	20 cl....	4,50 €	Cocktail avec alcool.....	40 cl... 5,50 €
Americano Maison.....	20 cl....	7,50 €	Cocktail sans alcool.....	40 cl... 4,50 €
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 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).....	3,80€
Rochefort N°8 9,2°	33cl (brune).....	5,80€
Chimay rouge 7°	33cl (brune).....	4,20€
Rince Cochon 8,5°	33cl (blonde).....	5,80€
Filou 8,5°	33cl (blonde).....	4,80€
Kasteel rouge 8°	33cl (rouge).....	4,80€

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

Assiette campagnarde (Terrine maison, jambon cru, rosette, jambon fumé, saucisson ail)	6,50 €
☞ Salade acidulée de kiwi et pomme au crabe	6,50 €
☞ Saumon fumé sur toasts.....	7,50 €
☞ Tartare de saumon fumé frais.....	7,00 €
☞ Os à moëlle	9,00 €
☞ Escargots frais de Radinghem et son beurre d'ail (6 escargots).....	7,50 €
☞ Escargots frais de Radinghem et son beurre d'ail (12 escargots).....	13,00 €
☞ Salade de chèvre chaud (salade, toasts chèvre, pdt, œufs, lardons, tomates).....	5,50 €
☞ Le petit Major (1/2 Os à moëlle, 6 escargots).....	12,00 €
☞ Œuf mimosa	5,50 €

Nos desserts

Mystère.....	7,00 €
☞ Mousse chocolat au lait	6,00 €
☞ Crème brûlée	6,00 €
☞ Gâteau aux pommes caramélisé.....	5,50 €
Pavé Flamand (<i>Crème glacée Spéculoos & chicorée, meringue café, enrobage Spéculoos</i>).....	6,00 €
☞ Clafoutis de saison	6,50 €
☞ Mousse de fraise.....	6,00 €
☞ Crêpes Suzette maison flambées minute	7,00 €
☞ Mousse spéculoos	6,50 €
Café gourmand	7,00 €
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 €
<i>Glaces : chocolat, pistache, fraise, café, vanille, caramel beurre salé, spéculoos</i>	
<i>Sorbets : pomme, ananas, cassis, citron</i> Supplément 1 boule.....	0,50 €

Ardoises apéro du 36 (pour deux) :

Ardoise Régionale :

6 escargots, Toast Maroilles,
Terrine maison, Charcuterie
oignons, cornichons.

12,00 €

Planche apéro :

Charcuterie, terrine maison,
oignons, cornichons.

10,00 €

Assiette Apéritive :





Terrine maison, oignons,
Cornichons.

6,00 €

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



Nos plats

	☞ Côte à l'os poêlée ou grillée 500g (sur commande).....	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 €
	☞ Andouillette d'Aire grillée ou au Maroilles.....	14,50 €
	☞ Jambon fumé Hauts de France frais ou grillé.....	13,50 €
	☞ Duo de saucisses purée maison.....	13,00 €
	☞ Gratin de poulet au Maroilles.....	14,00 €
	☞ Escalope à la crème et ses champignons frais.....	13,00 €
	☞ Poulet grillé et poivrons marinés au basilic	14,00 €
	☞ Dos de Cabillaud crème à l'échalote et à l'orange.....	16,00 €
	☞ Noix de Saint-Jacques crème de champignons.....	18,50 €

Et aussi...

☞	Travers de porc grillés tex-mex	15,50 €
☞	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).....	15,00 €
☞	Welch complet 100% cheddar.....	14,50 €
	<i>Fromage « Cheddar », bière, pain, bacon, œuf</i>	
☞	Welch Ch'ti	14,50 €
	<i>Fromage Maroilles, bière, pain, bacon, œuf</i>	
	Planche campagnarde du 36	17,00 €
	<i>Camembert chaud, Jambon à l'os du haut pays, lard fumé cuit maison, jambon cru, saucisson à l'ail, rillettes de porc, pâté Maison, pomme de terre flammande</i>	
☞	Salade acidulée de kiwi et pomme au crabe	14,00 €
	<i>Salade, avocat, pomme granny, kiwi, crabe, mayo, fruits</i>	
☞	Salade César	16,00 €
	<i>Salade, poulet, œuf, lardons, tomates, copeaux de parmesan, croûtons, fruits</i>	
☞	Salade gourmande	15,00 €
	<i>Salade, saumon fumé, avocat, melon, jambon cru, croûtons, tomates, œuf, fruits</i>	
☞	Salade au fromage de chèvre chaud pané	12,50 €
	<i>Salade, fromage de chèvre, toasts, pdt, œuf, lardons, tomates, noix, croûtons, fruits</i>	
☞	Omelette au maroilles de Thiérache	13,00 €
☞	Camembert au four	12,00 €

Accompagnements au choix :

- ☞ Frites fraîches, Pomme Flamande, linguine, riz, riz crémé aux champignons, haricots verts façon carbonara, ratatouille, champignon farci au Maroilles, purée de pomme de terre aux herbes, purée maison gout truffée (suppl. +3€)

Sauces au choix :

- ☞ Maroilles, Roquefort, poivre vert, échalote, mayonnaise.
Moutarde à l'ancienne, béarnaise.

Menu du stagiaire à 9,00 €

Enfants de 0 à 10 ans

Nugget's, 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
 - ☞ Œuf mimosa
 - ☞ Terrine à l'échalote de Busnes
-
- ☞ Escalope à la crème et ses champignons frais
 - ☞ ou jambon fumé des Hauts de France
 - ☞ Steak haché de bœuf à cheval
- « Accompagnement au choix »
-
- Assiette de fromages
- ☞ ou clafoutis saisons
 - ☞ ou mousse chocolat au lait

Tous les lundis (midi et soir)

- ☞ Moules marinière..... 13,00 €
- ☞ Moules Maroilles ou crème ou Roquefort 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

Salade acidulée de kiwi et pomme au crabe

Ou

Œuf cocote à la bière et au Maroilles

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

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

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE AOP «Cairanne» cuvée Cassius.....	bouteille 75cl	19,00 €
CORBIÈRES AOC «CIC ERON».....	bouteille 75cl	19,00 €
MORGON AOP «Domaine de la bêche» cuvée vieille vigne.....	bouteille 75cl	20,00 €
MERLOT ELIXIR MÉDITERRANÉE IGP «Domaine Mur-Mur-lum».....	bouteille 75cl	20,00 €
MÉDOC AOP «Contrefort du Plessis».....	bouteille 75cl	19,00 €
HAUT-MÉDOC AOP «Lamothe Bergeron».....	bouteille 75cl	34,00 €
SAINT JOSEPH AOC «Sélection d'Amaury».....	bouteille 75cl	28,00 €
SAINT-ESTÈPHE AOC «Mac Carthy».....	bouteille 75cl	49,50 €
	verre 10cl	9,00 €
SAINT-ESTÈPHE AOC «Château Haut-Marbuzet».....	bouteille 75cl	68,00 €
LA CÔTE-RÔTIE Domaine Burgaud 2016.....	bouteille 75cl	68,00 €

Les Vins Blancs

ALSACE RIESLING AOC «Domaine Saint Severin».....	bouteille 75cl	17,00 €
	verre 10cl	3,00 €
VANTOU Eléphant blanc AOP.....	bouteille 75cl	17,00 €
CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX IGP «Arborescence».....	bouteille 37,5cl	12,00 €
CÔTES DE GASCOGNE IGP «Domaine de Miselle».....	bouteille 75cl	23,00 €
	verre 10cl	3,00 €
CHABLIS AOC «Domaine Chevalier».....	bouteille 75cl	29,00 €
	verre 10cl	5,50 €
MEURSAULT AOC «Sélection d'Amaury».....	bouteille 75cl	32,00 €
CÔTE DU RHONE AOC «Les Brusses Blanches».....	bouteille 75cl	24,00 €
	verre 10cl	4,50 €
SANCERRE AOC «Domaine de Saint-Pierre».....	bouteille 75cl	28,00 €
POUILLY FUISSÉ AOP «Marcel Mormont».....	bouteille 75cl	24,00 €
	verre 10cl	4,50 €

Le Vin Rosé

ROSÉ DE PROVENCE AOC «Château Pigoudet Première».....	bouteille 75cl	23,00 €
ROSÉ PAYS D'OC IGP.....	bouteille 75cl	20,00 €
	verre 10cl	3,90 €

Notre Champagne

Champagne Pierre MIGNON Brut GRANDE RESERVE, Cuvée spéciale 36 QUAI	bouteille 75cl	46,00 €
ou	coupe 14cl	8,00 €
Champagne CHRISTIAN BUSIN Brut Rosé	couquette 10cl	6,00 €



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



CONVIVIALITÉ