

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 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).... 7,00 €	Aberlour casg annamh.....	4 cl... 6,00 €
Blanc de blanc (couquette 10 cl).....	3,00 €	Aberlour 18 ans.....	4 cl... 9,00 €
Méthode ICE demi-sec (coupe 14 cl)....	5,00 €	Four roses Whisky.....	4 cl... 6,50 €
Muscat.....	14 cl... 3,50 €	Chivas Whisky 12 ans.....	4 cl... 7,50 €
Martini rouge.....	6 cl... 3,50 €	Knockando Whisky.....	4 cl... 7,50 €
Martini blanc.....	6 cl... 3,50 €	Cardhu Whisky 12 ans.....	4 cl... 7,50 €
Porto rouge ou blanc.....	14 cl... 4,50 €	Glenmorangie Whisky 10 ans.....	4 cl... 7,50 €
Kir vin blanc.....	20 cl... 3,50 €	Lagavulin Whisky 16 ans.....	4 cl... 8,80 €
Kir royal.....	10 cl... 6,50 €	Mojito.....	30 cl... 8,50 €
Picon bière.....	25 cl... 4,50 €	Cocktail avec alcool.....	40 cl... 7,50 €
Picon vin blanc.....	20 cl... 4,50 €	Cocktail sans alcool.....	40 cl... 6,00 €
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	20 cl.....		2,50 €
Schweppes tonic	20 cl.....		3,00 €
Schweppes agrums	25 cl.....		3,00 €
Orangina	25 cl.....		3,00 €
Fuztea	25 cl.....		3,00 €
Coca cola	33 cl.....		3,00 €
Coca cola Zéro	33 cl.....		3,00 €
Granini	25 cl.....		3,00 €
(ananas, abricot, orange, pomme, tomate)			
Coca cola cherry	33 cl.....		3,00 €
Oasis tropical	25 cl.....		3,00 €

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€
33cl	4.00€
50cl	5.40€



Galopin.....2,70€ 25 cl.....3,60€ 33 cl.....4,30€ 50 cl.....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€ 25 cl.....3,80€ 33 cl.....4,90€ 50 cl.....7,00€

Nos Bières Bouteille



33 cl.....4,00€

(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.



25 cl.....3,00€

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

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

Nos Digestifs

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

Nos entrées

Assiette campagnarde (<i>Terrine maison, jambon cru, rosette, jambon fumé, saucisson ail</i>).....	8,00 €
☞ Saumon fumé sur toasts.....	8,00 €
☞ Tartare de saumon fumé frais	7,50 €
☞ Os à moelle.....	9,50 €
☞ Escargots frais de Radinghem et son beurre d'ail (<i>6 escargots</i>).....	8,00 €
☞ Escargots frais de Radinghem et son beurre d'ail (<i>12 escargots</i>).....	13,50 €
☞ Salade de chèvre chaud (<i>salade, toasts pain épice chèvre, pdt, œufs, lardons, tomates</i>).....	6,50 €
☞ Le petit Major (<i>1/2 Os à moelle, 6 escargots</i>).....	14,00 €
☞ Œuf mimosa.....	6,00 €
☞ Coupe du 36 (<i>Salade, avocats, melon, tomate cerise, copeaux de parmesan, jambon cru</i>).....	9,00 €
☞ Coleslaw, Bacon grillé.....	8,00 €
☞ Tarte fine Aneth, Saumon et Blinis.....	8,50 €

Nos desserts

Mystère.....	8,00 €
☞ Mousse chocolat au lait.....	7,00 €
☞ Crème catalane à la fève de TONKA.....	7,00 €
☞ Gâteau aux pommes caramélisées.....	6,50 €
Pavé Flamand (<i>Crème glacée Spéculoos & chicorée, meringue café, enrobage Spéculoos</i>).....	7,00 €
Lion flamand (<i>Crèmes glacées spéculoos et vanille enrobées d'un chocolat blanc avec morceaux de spéculoos</i>).....	7,50 €
Tarte citron meringuées glacée (<i>Pâte brisée pur beurre, d'un sorbet "plein fruit" au citron jaune de Sicile et d'une meringue italienne</i>).....	7,00 €
☞ Mousse de fraise.....	6,50 €
☞ Crêpes Suzette maison flambées minute.....	8,00 €
☞ Coupe de fruits frais.....	8,00 €
☞ Pavlova aux fruits de saisons.....	7,50 €
Café gourmand.....	7,50 €
Assiette de fromages du nord (<i>selon arrivage</i>).....	7,50 €
Profiteroles vanille « nappage chocolat maison ».....	7,00 €
La dame blanche.....	6,50 €
Tarte à la crème.....	6,00 €
Mon colonel.....	7,00 €
Trophée glacé deux boules parfums au choix.....	6,00 €
Glaces : chocolat, pistache, fraise, café, vanille, caramel beurre salé, spéculoos	
Sorbets : pomme, ananas, cassis, citron, violette. Supplément 1 boule.....	0,50 €

Ardoises apéro du 36 (pour deux) :

Planche du chef :

6 escargots, 1 ½ os à moelle, saumon fumé maison, Toast Maroilles, Terrine maison, Charcuterie, oignons, cornichons.

28,00 €

Ardoise Régionale :

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

19,00 €

Planche apéro :

Charcuterie, terrine maison, oignons, cornichons.

16,00 €

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	33,00 €
	☺	Pavé de race à viande (limousine, blonde d'aquitaine, etc...).....	17,50 €
	☺	Entrecôte et son ail de Locon	21,00 €
	☺	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.....	15,50 €
	☺	Jambon fumé Hauts de France frais ou grillé.....	14,50 €
	☺	Duo de saucisses purée maison.....	14,00 €
	☺	Gratin de poulet au Maroilles.....	14,50 €
	☺	Escalope à la crème et ses champignons frais.....	14,50 €
	☺	Dos de Cabillaud crème à l'échalote et à l'orange.....	16,50 €
	☺	Linguine sauce beurre maître d'hôtel et ses brochettes de Noix de Saint-Jacques Flambées.....	22,50 €
	☺	Poitrine d'agneau confites aux légumes d'été	15,00 €

Et aussi...

	☺	Travers de porc grillés.....	16,50 €
	☺	Carbonade Flamande.....	14,50 €
	☺	Bentho du 36	15,00 €
		<i>Saucisse fumée, jambon, chorizo, crème fraîche moutardée, tomate, gruyère</i>	
	☺	Potchevlech Maison (veau, poulet, porc).....	16,00 €
	☺	Welch complet 100% cheddar.....	15,00 €
		<i>Fromage « Cheddar », bière, pain, bacon, œuf</i>	
	☺	Welch Ch'ti	15,00 €
		<i>Fromage Maroilles, bière, pain, bacon, œuf</i>	
	☺	Welch maréchal	18,50 €
		<i>Fromage « Cheddar », bière, pain, moutarde à l'ancienne, chorizo, jambon, champignons, oignons, œuf</i>	
	☺	Trilogie estivale.....	18,50 €
		<i>Mini potch'je, mini gratin poulet, mini carbonade du 36</i>	
		Planche campagnarde du 36	18,00 €
		<i>Camembert chaud, Jambon fumé du haut pays, lard fumé cuit maison, jambon cru Serrano, saucisson à l'ail, rillettes de porc, pâté Maison, pomme de terre flammande</i>	
	☺	Salade César Poulet	17,00 €
		<i>Salade, poulet, œuf, lardons, tomates, noix, copeaux de parmesan, croûtons, fruits</i>	
	☺	Salade au fromage de chèvre chaud pané.....	15,00 €
		<i>Salade, fromage de chèvre, toasts pain épice, œuf, lardons, tomates, noix, croûtons, fruits</i>	
	☺	Salade fraîcheur du 36.....	18,00 €
		<i>Salade, Œufs, croûtons, poires, miel, copeaux de parmesan, jambon cru, avocats, melon, tomate cerise</i>	
	☺	Salade végétarienne.....	18,00 €
		<i>Salade, saumon fumé maison, tartare de saumon, chair de crabe, pomme granny, kiwi, tomates, croûtons, fruits</i>	
	☺	Omelette au maroilles de Thiérache	14,00 €
	☺	Camembert au four	13,00 €
	☺	Camembert du 36.....	14,00 €
		<i>Moutarde à l'ancienne, jambon, oignons</i>	

Accompagnements au choix :

- ☺ Frites fraîches, Pomme Flamande, linguine, riz, Coleslaw maison, légumes du soleil (oignons, poivrons), haricot vert à l'ail, ratatouille, champignon farci au chorizo, purée de pomme de terre aux herbes, purée maison gout truffée (suppl. +3€).

Sauces au choix :

- ☺ Maroilles, ail (chaude et froide), poivre vert, échalote, mayonnaise.
Moutarde à l'ancienne, béarnaise.

Menu du stagiaire à 9,50€

Enfants de 0 à 10 ans

Nugget's, Steak haché ou jambon fumé haut de France.

« Accompagnement au choix »

Mignardises gourmandes
ou boule de glace au choix



Formule à 18,00€

*(Entrée, plat ou plat, dessert.
et une boisson)*

Uniquement le midi

☞ Terrine à l'échalote de Busnes

☞ ou Salade de chèvre

☞ ou Œuf mimosa

☞ Escalope à la crème et ses champignons frais

☞ ou jambon fumé des Hauts de France

☞ ou Steak haché de bœuf

« Accompagnement au choix »

☞ Assiette de fromages

☞ ou Tarte crème

☞ ou gâteau aux pommes caramélisées

Tous les lundis (midi et soir)

☞ Moules marinière 14,00 €

☞ Moules Maroilles ou crème ou ail 15,00 €

☞ Moules du 36 (crème, lardons) 16,00 €



Formule Artisan en OR - 31€

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

Escargot de Radinghem x6

Ou

Trilogie régionale

(Terrine maison, filet mignon fumé maison, andouille d'aire sur la lys)

Ou

Coupe fraîcheur

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

IGP Rouge (Pays d'Oc)	Le pichet 50 cl.....	9,00 €
IGP Rosé (Pays d'Oc)	Le pichet 25 cl.....	5,00 €
IGP Blanc (Pays d'Oc).....	verre	3,50 €

Les Vins Rouges

BEAUJOLAIS :

MORGON AOP «Domaine de la bêche» cuvée vielle vignebouteille 75cl 20,00€

BORDEAUX :

MÉDOC AOP «Château PREUILLAC »bouteille 75cl 25,00 €

SAINT-ESTÈPHE AOC «German MARBUZET».....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 79,00 €

LANGUEDOC :

CORBIÈRES AOC «CICERON».....bouteille 75cl 20,00 €

CUVÉE RESERVE IGP Pays d'Oc « Abbaye Sainte-Croix »bouteille 75cl 18,00€

VALLEE DU RHONE :

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE AOP «Domaine LAURENS».....bouteille 75cl 20,00 €

CÔTE-RÔTIE AOC « Domaine Burgaud »bouteille 75cl 68,00 €

Les Vins Blancs

CÔTES DE GASCOGNE :

PETIT MANSENG Blanc MÔELLEUX IGP «Domaine de Miselle»bouteille 75cl 23,00 €

verre 10cl 4,50 €

CÔLOMBARD GROS MANSENG IGP «Domaine de Miselle».....bouteille 75cl 22,00 €

verre 10cl 4,00 €

CHARDONNAY AOC «Denis CAPMARTIN»bouteille 75cl 21,00 €

verre 10cl 4,00 €

BOURGOGNE :

SAINT-VERAN AOP «Marcel de Normont».....bouteille 75cl 26,00 €

verre 10cl 4,70 €

CÔTE DU RHONE :

CÔTE DU RHONE AOC «Les Brusses Blanches»bouteille 75cl 24,00 €

verre 10cl 4,50 €

CÔTE DU RHONE VILLAGE AOC «Bastide saint-Dominique».....bouteille 75cl 24,00 €

SUD OUEST :

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

Le Vin Rosé

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE :

ROSÉ DE PROVENCE AOC «Château Pigoudet Première»bouteille 75cl 23,00 €

Notre Champagne

Champagne Pierre MIGNON Brut GRANDE RESERVE, Cuvée spéciale 36 QUAIbouteille 75cl 47,00 €

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