

Le Quai Gourmet

« L'équipe du QG est heureuse de vous accueillir »

Quai du Marché au Poisson, 8A

B -7500 TOURNAI

GSM : + 32 (0)471.17.29.90

Téléphone : +32 (0)69.44.11.01

www.lequaigourmet.com

Facebook : @lequaigourmet

Nous sommes ouverts tous les jours sauf le dimanche soir, lundi et mardi

Conformément à la directive européenne sur l'étiquetage des denrées alimentaires et à la présence des allergènes (EU n°1169/2011) et soucieux de vous informer au mieux sur les produits que nous proposons, nous vous avisons que l'ensemble des plats présentés sur notre carte sont :

- Soit composés d'ingrédients à base de,
- Soit susceptibles d'avoir des traces des allergènes suivants :
 - Les **céréales** contenant du gluten et les produits à base de céréales contenant du gluten
 - Les **crustacés** et les produits à base de crustacés
 - Les **œufs** et les produits à base d'œuf
 - Les **poissons** et les produits à base de poissons
 - Les **arachides** et les produits à base d'arachides
 - Le **soja** et les produits à base de soja
 - Le **lait** et les produits à base de lait (y compris le lactose)
 - Le **céleri** et les produits à base de céleri
 - La **moutarde** et les produits à base de moutarde
 - Le **sésame** et les produits à base de sésame
 - Les **anhydrides sulfureux** et **sulfites** en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/ litre exprimés en SO₂
 - Les **mollusques** et produits à base de mollusque
 - Le **lupin**

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à un de ces ingrédients (ou à tout autre produit non répertorié dans la liste), nous vous invitons à nous en informer.

Nous prendrons les mesures afin de vous proposer soit les plats sans ces ingrédients, soit de vous proposer une suggestion de notre chef.

Notre carte étant composée de produits frais, il se peut qu'un plat vienne à manquer.

Nous espérons de vous passerez un agréable moment au QG.

Tous les prix sur cette carte sont indiqués TTC.

Apéritifs

Whiskys

- J&B	6,00 €
- J&B soda	7,50 €
- Jack Daniels	7,00 €
- Jack Daniels soda	8,50 €
- Tوماتin Legacy, (notes de cacao et vanille)	8,50 €
- Smokehead (touribé, notes de miel, poivre, cacao)	9,50 €
- Dalmore 15 ans , riche et élégant (pêche, épices, gingembre)	13,50 €

Gin

- Tanqueray	7,50 €
- Tanqueray soda	9,00 €

Vodka

- Grey Goose	9,00 €
- Grey Goose soda	10,50 €

Rhum

- Canne Bleue	6,00 €
- Canne Bleue soda	7,50 €

Les autres apéritifs

- Kir (Cassis ou Pêche)	4,50 €
- Coupe de Champagne	7,50 €
- Kir royal (cassis ou pêche)	9,00 €
- Pineau des Charentes	5,00 €
- Porto Rouge	5,00 €
- Martini Blanc ou Rouge	6,00 €
- Campari	6,00 €
- Campari Soda	7,50 €
- Américano Maison	9,50 €
- Apérol Soda	7,50 €
- Amer Labiau	5,00 €
- Amer Labiau accompagné	5,50 €
- Picon	5,00 €
- Picon accompagné	5,50 €
- Cocktail maison (selon vos goûts et nos possibilités)	10,00 €
- Anisé	4,50 €

Nos bières

- *Jupiler, 25cl* 3,00 €
- *Liefmans (on the rocks si vous souhaitez), 25 cl* 4,00 €
- *Paix Dieu, 33 cl* 6,00 €
- *Westmalle, 33 cl* 6,00 €
- *Duvel, 33 cl* 6,00 €

Nos softs 20 cl

- *Coca* 3,50 €
- *Coca zéro* 3,50 €
- *Orangina* 3,50 €
- *Schweppes* 3,50 €
- *Nestea* 3,50 €
- *Jus de fruit* 3,50 €
 - *Orange*
 - *Tomate*
 - *Ananas*
 - *Pomme Cerise*
- *Cocktail sans alcool 20 cl* 6,50 €

Nos eaux minérales

- *Perrier 20 cl* 2,00 €
- *1/2 Vittel ou San Pellegrino* 3,50 €
- *1 Litre Vittel ou San Pellegrino* 5,00 €

Nous cuisinons des produits frais et de saison. Veuillez nous excuser si un produit venait à manquer.

<i>Plat du jour</i>	<i>16 € (Midi & Soir) sauf dimanche et jours fériés</i>
<i>Formule Lunch</i>	<i>20 € (Plat du jour + dessert + café) sauf dimanche et jours fériés</i>
<i>Formule Enfant</i>	<i>12 € (Plat + Dessert) notre carte pour les plus petits</i>

Entrées

- <i>Os à moelle et pain de campagne grillé</i>	<i>9,50 €</i>
- <i>Escargots de bourgogne en persillade par 6 (ou par 12 + 2€)</i>	<i>10,00 €</i>
- <i>Filets de rougets et ses légumes d'hiver</i>	<i>12,00 €</i>
- <i>Noix de Saint-Jacques sur fondue de poireaux</i>	<i>15,00 €</i>
- <i>Foie gras de canard mi-cuit maison et sa navette</i>	<i>16,00 €</i>

Plats

- <i>Joue de bœuf</i>	<i>20,00 €</i>
- <i>Parmentier de queue de bœuf</i>	<i>22,00 €</i>
- <i>Souris d'agneau au miel et au thym</i>	<i>24,00 €</i>
- <i>Ris de veau poêlés</i>	<i>26,00 €</i>
- <i>Contre filet maturé Aubrac d'environ 300 gr</i>	<i>26,00 €</i>
- <i>Noix de Saint Jacques Kiss from Belgium</i>	<i>25,00 €</i>
- <i>Filet de Sandre poêlé</i>	<i>20,00 €</i>

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de légumes

Fromages

- <i>Plateau de fromages affinés</i>	<i>9,50 €</i>
--------------------------------------	---------------

Desserts

- <i>Trilogie de desserts d'antan</i>	<i>7,50 €</i>
<i>(Riz au lait, Compote de pommes, Mousse au chocolat)</i>	
- <i>Tarte au citron meringuée</i>	<i>8,50 €</i>
- <i>Brioche façon Grand-Mère et sa boule de vanille Bourbon</i>	<i>9,50 €</i>
- <i>Baba au Rhum à notre façon</i>	<i>9,00 €</i>
- <i>Barquette au chocolat</i>	<i>9,50 €</i>
- <i>Finger Saveur du Japon</i>	<i>8,50 €</i>

Vins

75 cl

Blanc

- | | | | |
|-------------------------------|-----------------------|------|---------|
| - Riesling, Alsace | | 2014 | 23,00 € |
| <i>Dopff et Irion</i> | | | |
| - Saint-Véran, Bourgogne | Le verre 14 cl 5,00 € | 2014 | 38,00 € |
| <i>Domaine Pollier</i> | | | |
| - Pouilly Fumé, Val de Loire | Le verre 14 cl 6,00 € | 2014 | 39,00 € |
| <i>Domaine C. Bardin</i> | | | |
| - Fruits de Closiot, Graves | | 2012 | 40,00 € |
| - Premières Brumes, Sauternes | Le verre 10 cl 8,00 € | 2012 | 55,00 € |

Champagne

- | | | | |
|--|-------------------------|------|----------|
| - Comte de Vallicourt | La coupe 10 cl à 7,50 € | | 47,00 € |
| - Mandois Brut Origine | | | 65,00 € |
| - Mandois Rosé | | | 72,00 € |
| - Mandois Blanc de blanc 1 ^{er} Cru | | 2011 | 77,00 € |
| - Ruinart, Blanc de blanc | | | 140,00 € |

Nous gardons le bouchon de votre bouteille si vous souhaitez l'emporter, n'hésitez à nous en faire part.

Vins

75 cl

Rosé

- *Les Terres Nobles, Côtes de Provence* 2015 22,00 €
(Le verre de 14cl 5,00 €)
- *M. de Minuty, Côtes de Provence* 2015 42,00 €

Rouge

- *Le Petit noir, Minerois* 2014 19,00 €
(Le verre 14cl 4,00 €)
- *Château Les Charmettes, Bdx Sup.* 2013 25,50 €
(37,5 cl 14,00 €)
- *Les chemins de Peyrou, Bordeaux, Vin Bio* 2013 25,00 €
- *Cht Haut La Grace Dieu, St Emilion Grand Cru* 2014 55,00 €
- *Château La Commanderie, Lalande-Pomerol* 2013 58,00 €
- *Sancerre, Val de Loire, Domaine Auchère* 2014 45,00 €
- *Menetou Salon, Val de Loire, Vin Bio* 2012 48,00 €
- *45^{ème} Parallèle, Côtes du Rhône, Jaboulet* 2014 29,00 €
(Le verre 14cl 6,50 €)
- *Cairanne Les Courtisanes, Côtes du Rhône* 2013 47,00 €
Domaine Jean-Luc Colombo
- *Réserve du Bastion – Pinot noir, Bourgogne* 2013 46,00 €
Domaine Chanson
- *Savigny Lès Beaune, Bourgogne* 2014 52,00 €
Domaine d'Ardhuy à Beaune
- *Marsannay Combe du Pré, Bourgogne* 2013 75,00 €
Domaine Galeyrand à Gevrey Chambertin

Nous gardons le bouchon de votre bouteille si vous souhaitez l'emporter, n'hésitez à nous en faire part.

Cafés, Thés & Infusions

Cafés Nespresso

- *Ristretto* 3,00 €
- *Volluto* 3,00 €
- *Lungo* 3,00 €
- *Volluto décaféiné* 3,00 €
- *Cappuccino* 4,50 €

Thés Mariage Frères

- *Marco Polo* 4,00 €
Thé noir au goût fruité et fleuri
- *Earl Grey French Blue* 4,00 €
Thé noir à la bergamote aux fleurs de bleuet royal
- *Thé vert sur le Nil* 4,00 €
Thé vert au parfum fruité et citronné

Infusions

- *Verveine* 3,50 €
- *Verveine menthe* 3,50 €

Digestifs

- <i>Get 27</i>		7,50 €
- <i>Limoncello</i>		7,00 €
- <i>Amareto</i>		7,00 €
- <i>Baileys</i>		7,50 €
- <i>Black Pear</i>	<i>Maison Gerwin</i>	8,50 €
- <i>Rhum Don Papa</i>	<i>Rhum Phillipin</i>	8,50 €
- <i>Vieille Prune de Souillac</i>	<i>Louis Roque</i>	9,50 €
- <i>Calvados</i>	<i>Famille Dupont</i>	9,50 €
- <i>Poire Williams Grande réserve</i>	<i>G. Miclo</i>	11,00 €
- <i>Bas-Armagnac 12 ans</i>	<i>Maison Darroze</i>	11,00 €
- <i>Irish Coffee</i>		9,50 €
- <i>Double Irish Coffee</i>		16,00 €