

# Le Quai

Restaurant

Mercure Blois Centre

*Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables.*

*Parce que chaque geste compte,  
notre restaurant agit pour une hospitalité positive.*

*We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.*

*Because every gesture counts,  
our restaurant promotes positive hospitality.*

*Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.*

*Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.*



**Plat + Dessert + Boisson : 12 €**

**Main course + Dessert + Beverage : 12 €**

★★ **PLATS / MAIN COURSE** ★★

🍗 Filet de Poulet **OU** 🐟 Filet de Poisson  
avec au choix

🍟 Frites **OU** 🥗 Légumes

~

Chicken fillet **OR** Fish fillet  
with at choice

French Fries **OR** Vegetables

★★ **DESSERTS** ★★

🍦 2 boules de Glace au choix  
(Vanille - Fraise - Chocolat)

~

A choice of 2 scoops of Ice Cream  
(Vanilla - Strawberry - Chocolate)

**OU / OR**

🍏 Salade de Fruits frais

~

Fresh Fruit salad

★★ **BOISSONS / BEVERAGE** ★★

🍹 Jus de Fruits (Orange ou Pomme) **OU** 🥛 Vittel (25 cl)

~

Fruit juice (Orange or Apple) **OR** Vittel (25cl)

*« Nous dépendons du bon vouloir de la Mer et de la générosité de la Terre, C'est pourquoi certains de nos ingrédients peuvent venir à manquer. »*

## POUR COMMENCER ... TO START ...

**Gambas sauvages marinées au Colombo**  
coleslaw de Légumes de saison, Caramel de Framboise 11 €  
**Fried wild Prawns marinated with colombo,**  
coleslaw of seasonal Vegetables and Raspberry Caramel

**Tartare de Magret de Canard mariné et fumé,**  
sablé à la Fleur de Sel, bouquet de mâche à la vinaigrette 12€  
au Miel et Gingembre  
**Marinated and smoked Duck breast tartare,**  
shortbread with Fleur de Sel and Salad, Honey and Ginger vinaigrette



**Cannellonis croustillants au Chèvre de Sainte-Maure-de-Touraine,**  
brunoise de Concombre aux Herbes fraîches, Pesto de Roquette 10 €



**Crispy Cannelloni with Sainte-Maure-de-Touraine Goat Cheese,**  
Cucumber brunoise with Fresh Herbs and Rocket Pesto



**Maki-Sushi d'Avocat et de Carottes,**  
Salade de Wakame au Sésame et Ketchup de Betterave 10 €  
**Avocado and Carrot Maki-Sushi,**  
Wakame Salad with Sesame and Beetroot Ketchup

**Entrée de « L'Humeur du Chef »** 9 €  
-Au choix en première page-  
"Chef's Mood"'s starter -on the first page-

# A SUIVRE ... TO BE CONTINUED ...



## **Suprême de Poulet du Gâtinais farci aux Champignons**

Légumes confits, Caviar d'Aubergine, crème de Petits Pois

22 €

**Chicken Supreme from Gâtinais stuffed with Mushrooms**

Candied Vegetables, Eggplant caviar, green Pea cream

## **Burger du Quai,**

Steak haché de Bœuf Charolais, Saint-Nectaire, Oignons confits,

Salade et Crème aux herbes, Frites fraîches

19 €

## **Burger du Quai,**

Charolais Beef Minced Steak, Saint-Nectaire, Candied Onions,

Salad and Herb Cream, served with French fries

## **Tataki de Thon pané au Sésame,**

Quinoa et Boulgour, fricassée de Légumes de saison,

sauce vierge à la Mangue et Pistaches torréfiées

21 €

## **Tuna Tataki breaded with Sesame,**

Quinoa and Bulgur, seasonal Vegetables fricassee,

Mango and roasted Pistachio virgin sauce



## **Falafel à la Patate Douce et Lentilles Corail,**

Houmous traditionnel, Poivrons confits, Amande torréfiée

20 €

**Falafel with Sweet Potato and Coral Lentils,**

traditional Hummus, candied Pepper and roasted Almond

## **Viande ou Poisson de « L'Humeur du Chef »**

18 €

-Au choix en première page-

“Chef’s Mood”’s Meat or Fish -on the first page-

*L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée de notre restaurant*

*The provenance of our meats is posted in the restaurant.*

*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%*

*The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%*

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC (service inclus)

*Prices in Euros - Incl. Tax (service included)*

# JUSTE UN... JUST ONE...

## **Tartare de Bœuf et ses condiments**

(Préparé ou non), Frites fraîches,  
mesclun de Salade et vinaigrette à l'huile de Noix

18 €

**Beef tartare with condiments,**

(Prepared or not), French fries and seasoned Salad



## **Burrata, carpaccio de Tomates colorées,**

coulis de Fruits rouges, Pesto, Amandes torréfiées,  
jeunes pousses de Salade,

18 €

**Burrata, colorful Tomato carpaccio,**

red Fruit coulis, Pesto, roasted Almonds, Salad shoots

## **Tagliatelles fraîches Carbonara**

16 €

**Fresh Carbonara Tagliatelle**

## **Salade César**

18 €

Salade Romaine, aiguillettes de Poulet pané, Œuf, Tomates,

copeaux de Parmesan « AOP », Croûtons parfumés, sauce César

Salad, breaded Chicken aiguillette, Egg, Tomato,

Parmesan « PDO », flavoured Crouton, César sauce

# INSTANT GOURMAND ... GENEROUS INSTINCT ...

## **Ardoise de Quatre Fromages**

et condiments, confiture de Fruits, vinaigre de Noix  
Selection of Cheese, local and seasonal Jam, Nut Vinegar

13 €

## **Faisselle de Rians**

Salée (Echalotes & Ciboulette) ou  
Sucrée (coulis de Fruits rouges)

Cottage Cheese from Rians, Salted (Shallots & Chives) or  
Sweet (red Fruits Coulis)

8 €



## **Tartare de Fruits rouges, coulis acidulé,**

crème légère à la Vanille, tuile croquante au Caramel

Red fruits flavoured with citrus coulis, and light roasted vanilla mousse

12€

## **Framboise en trompe l'œil,**

Cœur acidulé parfumé à l'Hibiscus, ganache Pistache

Trompe l'œil Raspberry,

Citrus heart flavoured with Hibiscus and Pistachio ganache

12€



## **Fruits frais de saison à la découpe, sorbet Artisanal**

Fresh fruits with artisanal Sorbet

11 €

## **Cheesecake au Chocolat noir « Barry »**

Façon Crème brûlée, Glace artisanale à la Crème fraîche

“Barry” Dark Chocolate Cheesecake,

In a Crème Brûlée style with fresh Cream Ice-Cream

10 €



## **Soupe de Pêche blanche,**

Crumble de Verveine, crémeux à la Vanille torréfié

White Peach Soup, Verbena crumble and roast Vanilla mousse

11 €

## **Dessert de « L'Humeur du Chef »**

-Au choix en première page-

“Chef’s Mood”’s dessert -on the first page-

9 €

## **Gourmandises autour d'un Café ou d'un Thé**

Selection of Sweet Treats with Coffee or Tea

10 €