

Le Quai

Restaurant

Mercure Blois Centre

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les 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.

Certaines de nos herbes aromatiques, cultivées avec soin dans nos propres jardinières, garantissent fraîcheur, qualité et vous assurent de saveurs exceptionnelles à chaque dégustation.

Some of our aromatic herbs, carefully cultivated in our own planters, guarantee freshness, quality and ensure exceptional flavors with each tasting.

Produits allergènes et origine des viandes : consultez les informations disponibles à l'accueil du restaurant.

Allergenic products and origin of meats : 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 ...

Œuf poché fermier, Médaillon de Foie gras, Crème de Cacahuètes et éclats torréfiés, Croûtons à l'Ail Poached Farm Egg, Foie gras medallion, Peanuts Cream and Roasted Peanuts slivers, Garlic crust	12€
Cannellonis de Sainte-Maure-de-Touraine AOP, Coleslaw et Tomates confites, Pickles d'Oignons blancs et Caramel de Cidre Sainte-Maure Goat Cheese PDO, Coleslaw and Candied Tomatoes, Onions Pickles and Cider Caramel	10€
Tartare de Betteraves et Endives carmines, Salade de Wakamé, Ketchup de Betteraves et Crackers aux Graines Beetroot and Red Chicory Tartare, Wakame Salad, Beetroot Ketchup and Seeds Crackers	10€
Raviole de Gambas aux Légumes de Saison, Crème de Crustacés parfumée à l'Estragon et Huile de Cresson Prawn and Vegetables Ravioli, Tarragon flavoured Crustacean Sauce and Cress Oil	11€
Entrée de « L'Humeur du Chef » -Au choix en première page- "Chef's Mood's starter -on the first page-	9 €

A SUIVRE ...

TO BE CONTINUED ...

Effiloché de Joue de Bœuf parfumé au Vinaigre de Xérès, 22€
Mousseline de Cerfeuil tubéreux,
Légumes braisés et Jus corsé au Balsamique
Xeres flavoured pulled Beef Cheek,
Tuberous Chervil, Braised Vegetables and Balsamic Juice

Falafels de Légumes de Saison Rôtis, 20€
Lentilles mijotées aux Epices et Oignons Confits
Roasted Seasonal Vegetables Falafel,
Simmered Lentils with Spices and Pickled Onions

Pavé de Cabillaud Rôti en croûte de Nori, 23€
Chou Chinois sauté, Gyoza et Crème marinière Safranée
Roast Cod Steak with Nori crust,
Chinese Cabbage, Gyoza and Saffron Seafood Sauce

Magret de Canard cuit à basse température, 21€
Embeurrée de Pommes de terre,
Fricassée de Champignons et Confit d'Échalions
Duck breast cooked at low temperature,
Buttered mashed Potatoes, Mushrooms Fricassee and Candied Shallots

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%

JUSTE UN ... JUST ONE ...

Tartare de Bœuf et ses Condiments (préparé ou non), Frites, Mesclun de Salade et Vinaigrette à l'Huile de Noix Beef Tartare with condiments (Prepared or not), French fries, Salad and Walnut Oil Vinaigrette	18€
Burger du Quai, Steak haché de Bœuf Charolais, Comté, Oignons confits, Salade, Crème aux Herbes et Frites Burger du Quai, Charolais Beef Minced Steak, Comte Cheese, Candied Onions, Salad, Herb Cream and French fries	19€
Tagliatelles fraîches aux Légumes d'Hiver Fresh Tagliatelle with Winter Vegetables	18€
Salade César Salade Romaine, Aiguillettes de Poulet pané, Œuf, Tomates, Copeaux de Parmesan AOP, Croûtons parfumés et Sauce César Salad, Breaded Chicken aiguillette, Egg, Tomatoes, Parmesan PDO, Flavoured Crouton and César Sauce	18€

INSTANT GOURMAND ... GENEROUS INSTINCT ...

Ardoise de Quatre Fromages, Condiments, Confiture de Fruits et Huile de Noix Selection of Cheese, Local and Seasonal Jam and Nut Vinegar	13 €
Faisselle de Rians, Salée (Echalotes & Ciboulette) ou Sucrée (Coulis de Fruits rouges) Cottage Cheese from Rians, Salted (<i>Shallots & Chives</i>) or Sweet (<i>Red Fruits Coulis</i>)	8 €
Mille-feuilles croquant, Tuile au Caramel, Crème légère à la Mangue rôtie et Coulis de Fruits exotiques Crunchy Mille-feuilles, Caramel Tile, Roasted Mango Cream and Tropical Fruits Coulis	11€
Orange en trompe l'œil, Caramel d'épices, Crème au Cointreau, Vanille Bourbon de Madagascar Trompe l'œil Orange, Spiced Caramel, Cointreau Cream and Bourbon Vanilla	13€
Fruits frais de saison à la découpe et Sorbet Artisanal Fresh fruits with Artisanal Sorbet	11€
Crèmeux Vanille torréfié, Confit de Bergamote, Huile Vanillée et Tuile Praline Roasted Vanilla Cream, Bergamot Confit, Vanilla Oil and Praline Tile	11€
Crème brûlée au Chocolat noir 70% Madeleine Amande et Pistache Dark Chocolate 70% Crème Brûlée, Almond and Pistachio Madeleine	10€
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 €