

Le Quai

Restaurant

Mercure Blois Centre



Suivez-nous sur Facebook pour connaître toutes nos actualités :
Le Quai-Restaurant-Blois

Carte de Printemps

Spring Menu



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 ...

Velouté de Carottes au Lait d'Amandes grillées,
Nem de Légumes et Champignons noirs 10 €
Carrot and grilled Almond velouté
Served with a Vegetables and black Mushrooms Nem

Arancini de Canard confit du Périgord,
Crème de Lentilles du Berry, Lard et Echalotes confites
au Beurre noisette 13 €
Périgord Duck confit in an arancini style,
Berry Lentil cream, served with Bacon and candied Shallots
with brown Butter

Tartare de Saumon parfumé à l'Aneth,
Crème légère aux Baies roses et zeste de Citron vert,
tuile aux Céréales 12 €
Salmon Tartar flavoured with dill,
Served with pink Peppercorn and a Lime zest and cream,
Cereal biscuit



Crémeuse aux Herbes fraîches,
Tartare de Concombre à l'Aneth, Pickles de saison 11 €
Fresh Herbs cream,
Dill flavoured Cucumber tartar and seasonal Pickles [Vegan dish]

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 ...

- Pluma de Porc Ibérique,**
Espuma de Maïs, Sucrine braisée et jus corsé au Balsamique 22 €
Iberian Pork pluma,
Served with Corn foam, braised Salad and Balsamic full-bodied sauce
- Tournedos de Filet de Bœuf lardé,**
Pommes Pont-Neuf, Carottes bottes, sauce Choron 29 €
Larded Boeuf tournedos,
Served with Pommes Pont-Neuf, Carrot and Choron sauce
- Pavé de Turbot,**
Conchiglioni farcis façon Florentine,
crème de Poireaux et pousses d'Épinards 29 €
Turbot fish pavé,
Served with a Florentine-style stuffed Conchiglioni
Leek cream and Spinach shoots
- Pavé de Cabillaud Rôti,**
Tarte fine à la Saucisse de Morteau, Oignons confits,
Fenouil rissolé, jus corsé 24 €
Roast Cod Fish pavé,
Served with a Morteau Sausage fine tart, candied Onion,
braised Fennel and full-bodied sauce
- 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

Prices in Euros - Incl. Tax

JUSTE UN ... JUST ONE ...

Tartare de Bœuf et ses condiments

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

18 €

Beef tartar with condiments,

(Prepared or not), served with French fries and seasoned Salad

Burger du Quai

Steak haché de Bœuf Charolais, Cantal, Oignons confits,
Roquette et Frites fraîches

19 €

Burger

with Charolais Beef Steak, Cantal Cheese, candied Onions,

Served with fresh French Fries and Rocket Salad



Croustillant de Lentilles du Berry et Quinoa Bio,

Légumes de saison braisés, coulis de Poivrons

18 €

Crispy Berry Lentils and Organic Quinoa

Served with seasonal Vegetables and Sweet Pepper sauce [Vegan dish]

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

13 €

Selection of Cheese, local and seasonal Jam, Nut Vinegar

Faisselle de Rians

Salée (Echalotes & Ciboulette) ou

Sucrée (coulis de Fruits Rouges)

8 €

Cottage Cheese from Rians, Salted (Shallots & Chives) or

Sweet (Red Fruits Coulis)

Citron en trompe l'œil,

Mousse légère au Citron et Poivre de Timut,

Cœur acidulé au Citron frais et confit

12 €

Lemon trompe l'oeil,

Lemon mousse flavoured with Timut Pepper,

Sour heart with fresh and candied Lemon



Fruits frais de saison à la découpe, sorbet Artisanal

13 €

Fresh fruits with seasonal Sorbet [Vegan dish]

Entremets Chocolat noir « Barry » et Gianduja

Financier Noisette, crèmeuse Gianduja et bavaroise Chocolat noir

12 €

Dark Chocolate financier, Gianduja mousse

and dark Chocolate Bavarian cream

Kiwi en deux couleurs,

Gelée de Kiwi acidulée, crème légère à la Vanille,

Tuile craquante à la mousse de Lait

11 €

Yellow and Green Kiwi,

Sour jelly Kiwi, Vanilla mousse, Milk Crispy Tile

Dessert de « L'Humeur du Chef »

9 €

-Au choix en première page-

"Chef's Mood"'s dessert -on the first page-

Gourmandises autour d'un Café ou d'un Thé

10 €

Selection of Sweet Treats with Coffee or Tea