

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 ...

| | |
|---|------------|
| Mosaïque de Poireaux braisés en feuille de Nori, Condiment façon Satay, Pétales de Sucrine et Pickles d'Oignons Rouges Mosaic of braised leeks and nori leaf, Satay-style condiment, gem lettuce petals and red onion pickles | 10€ |
| Royale de Beaufort, Mousse légère à la Moutarde d'Orléans, Jeunes pousses parfumées à l'Huile de Noix Beaufort royal, Light Mousse with Orleans Mustard, Young shoots flavored with walnut oil | 12€ |
| Œuf Parfait fermier, Mousseline de Panais, Crème de Pain grillé, Croûtons parfumés à l'Ail et Huile de Noisettes Perfect Farm Egg, Parsnip Mousseline, Toasted Bread Cream, Garlic Flavored Croutons and Hazelnut Oil | 11€ |
| Fraîcheur de Crabe à l'Avocat, Sablé à la Fleur de Sel et Piment d'Espelette, Crème légère à l'Aneth et Baies Roses Fresh Crab with Avocado, Shortbread with Fleur de Sel and Espelette Pepper, Light Cream with Dill and Pink Berries | 12€ |
| 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 ...

Pavé de Lieu Jaune Rôti en croûte de Persil, **22€**
Patates douces braisées, Galette de Lentilles et
Pois Chiche parfumée à la Sarriette, Beurre Blanc au Combawa
Roasted Pollack with Parsley Crust,
Braised sweet Potato, Lentil and Chickpea Galette flavored with Savory, Beurre Blanc
with Kaffir Lime

Brochette de Gambas Sauvages marinées au Colombo, **23€**
Risotto crémeux au Parmesan AOP, Tomates confites,
Jeunes pousses d'Épinards, Huile de Sésame
Skewer of wild prawns marinated in Colombo,
Creamy risotto with AOP Parmesan and candied tomatoes, young spinach shoots in
sesame oil

Quasi de Veau Lardé, **22€**
Mousseline de Céleri-Rave, Carottes de couleurs braisées aux Herbes fraîches,
Tuile Bacon, Jus corsé au Balsamique
Bacon-covered veal rump,
Celeriac Mousseline, Braised Colored Carrot with Fresh Herbs, Bacon Tuile and Full-
bodied Balsamic Jus



Chou Farci aux Champignons, **19€**
Quinoa et Cerneaux de Noix, Jus façon Soupe à l'Oignon
Stuffed Cabbage with Mushrooms,
Quinoa and Walnut Kernels, Onion Soup Style Juice

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.*

JUSTE UN... JUST ONE...

Tartare de Bœuf et ses Condiments (préparé ou non), **18€**
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

Burger du Quai, **20€**
Steak haché de Bœuf Charolais, Sainte-Maure de Touraine, Oignons confits,
Salade, Crème aux Herbes et Frites
Burger du Quai,
Charolais Beef Minced Steak, Sainte-Maure de Touraine Cheese, Candied Onions,
Salad, Herb Cream and French fries

Tagliatelles fraîches aux Légumes Printaniers **18€**
Fresh Tagliatelle with Spring Vegetables

Salade César **18€**
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

INSTANT GOURMAND ... GENEROUS INSTINCT ...

| | |
|--|------------|
| Ardoise de Quatre Fromages, Condiments, Confiture de Fruits et Huile de Noix <i>Selection of Cheese,</i> Local and Seasonal Jam and Nut Vinegar | 13€ |
| Faisselle de Rians, Salée (Echalotes & Ciboulette) ou Sucrée (Coulis de Fruits rouges) <i>Cottage Cheese from Rians,</i> Salted (<i>Shallots & Chives</i>) or Sweet (<i>Red Fruits Coulis</i>) | 8€ |
| Mangue en trompe l'œil, Mousse légère au Rhum, Marmelade acidulée <i>Trompe l'oeil Mango,</i> Light Rum Mousse, sour Marmalade | 13€ |
| Riz au lait Etuvé à la Vanille Bourbon, Tuile de Riz soufflé <i>Steamed Rice Pudding with Bourbon Vanilla, Puffed Rice Tile</i> | 10€ |
| Fruits frais de saison à la découpe et Sorbet Artisanal <i>Fresh fruits with Artisanal Sorbet</i> | 12€ |
| Moelleux Cœur coulant Chocolat noir, Ganache Caramel Beurre Salé, Tuile Pralinée <i>Soft Dark Chocolate Melting Heart, Salted Butter Caramel Ganache, Praline Tuile</i> | 11€ |
| Espuma et Tartare de Fraises au Basilic, Crème Vanille et Crumble <i>Strawberry and Basil Espuma and Tartare,</i> Vanilla Cream and Crumble | 12€ |
| 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 <i>Selection of Sweet Treats with Coffee or Tea</i> | 10€ |