

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 ...

Carpaccio de Saumon mariné aux Agrumes, **12€**
Salade de Wakamé, Sésame, Crème légère aux Baies Roses,
Marinated Salmon Carpaccio with Citrus,
Wakamé Salad, Sesame, Light Cream with Pink Pepper

Velouté Dubarry, Champignons Blonds caramélisés, **10€**
Cacahuètes torréfiées, Huile de Noisettes, Croûtons à l'ail
Dubarry velouté, Caramelized blond mushrooms,
Roasted Peanuts, Hazelnut Oil, Garlic Croutons

Œuf fermier « Label Rouge » croustillant, **9€**
Fondue de Poireaux, Crémeuse de Pois cassés, Confit d'oignons
Crispy Label Rouge free-range Egg,
Leek fondue, Creamy mashed Peas, Onions confit

Crème Brûlée au Foie gras, **12€**
Escargots poêlés au Beurre d'Ail et Noix de Cajou, Légumes glacés
Crème brûlée with Foie Gras,
Fried Snails with Garlic and Cashew Butter, Candied Vegetables

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 ...

Filet mignon de Porc mariné aux Épices,
Embeurrée de Pommes de terre parfumée à la Truffe,
Légumes de saison braisés et Crème de Morilles **21€**
Pork filet mignon marinated in Spices,
Buttered Potatoes flavored with Truffle,
Braised seasonal vegetables and Morel cream

Galette de Panisse frite, **19€**
Brunoise de Panais et Céleri Rave façon Piperade,
Jeunes Pousses d'épinards
Frite Panisse Galette,
Parsnip Brunoise and Celery Rave Piperade style, Spinach

Filet de Dorade Royale cuit façon « Meunière »,
Mousseline de Patates douces rôties, Polenta, **20€**
Sauce vierge aux Légumes crus
Sea bream fillet cooked Meunière style,
Roasted sweet potatoes Mousseline, Polenta,
Virgin sauce with raw Vegetables

Brochette de Gambas sauvages,
Risotto crémeux au Parmesan AOP,
Crème de Crustacés à l'Estragon **19€**
Skewer of Wild Prawns,
Creamy PDO Parmesan Risotto, Shellfish Cream with Estragon

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, 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, Beaufort, Oignons confits, Salade, Crème aux Herbes, Frites Burger du Quai, Charolais Beef Minced Steak, Beaufort cheese, Candied Onions, Salad, Herb Cream, French fries	19€
Tagliatelles fraîches, Fricassée de Champignons, Légumes sautés et Crème au Colombo Fresh Tagliatelle, Mushrooms Fricassee, Fried Vegetables and Colombo Cream	18€
Salade César Salade Romaine, Aiguillettes de Poulet pané, Œuf, Tomates, Copeaux de Parmesan « AOP », Croûtons parfumés, Sauce César Salad, Breaded Chicken aiguillette, Egg, Tomatoes, Parmesan « PDO », Flavoured Crouton, César sauce	18€

INSTANT GOURMAND ... GENEROUS INSTINCT ...

Ardoise de Quatre Fromages, 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 (<i>Shallots & Chives</i>) or Sweet (<i>Red Fruits Coulis</i>)	8€
Crèmeux lacté au Caramel, Sponge cake au Cacao et Caramel Beurre salé Creamy milky caramel, Sponge cake with Cocoa and Salted Butter Caramel	10€
Pomme Granny Smith en trompe l'œil, Bavaroise Pomme, Citron, Vanille et Gel de Cidre au Calvados Trompe l'œil Granny Smith Apple, Bavarian Apple, Lemon, Vanilla and Cider Jelly with Calvados	12€
Fruits frais de saison à la découpe, Sorbet Artisanal Fresh fruits with artisanal Sorbet	11€
Marmelade de Poires et Praliné, Mousse légère à la Noisette et Tuile aux Amandes caramélisées Pear and Praline Marmalade Light Hazelnut Mousse and Caramelized Almond Tuile	10€
Sabayon aux Marrons façon Crumble et Crème glacée artisanale Crumble-style Chestnut Sabayon and Artisanal Ice Cream	9€
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€