

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.



11 €

**Filet de Poulet ou Filet de Poisson ou Jambon Blanc
Frites ou Haricots verts (1 garniture au choix)**

Chicken fillet or Fish fillet or Ham

French Fries or Green Beans (only one side dish)

★★★★★

Bâtonnet de Sorbet Bio

(Framboise, Fraise, Mangue ou Citron)

Organic sorbet stick

(Raspberry, Strawberry, Mango or Lemon)

Ou

Compote Gourde

Compote

★★★★★

Au choix : Jus de Fruits (Orange ou Pomme) ou $\frac{1}{4}$ Vittel

To choose from: Fruit juice (Orange or Apple) or $\frac{1}{4}$ Vittel

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC

- Prices in Euros - Incl. Tax

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC
- Prices in Euros - Incl. Tax

*« 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 ...

Noix de Saint-Jacques , émulsion à la Carotte, mousse de Panais Scallops, Carrot emulsion, Parsnip mousse	19 €
Velouté de Butternut et Choux Romanesco Butternut creamy soup and Romanesco cabbage	10 €
Haddock en julienne , carpaccio de Radis noir mariné à la Clémentine, Chantilly et billes de Yuzu Haddock, Black Radish carpaccio marinated with Tangerine, whipped Cream and Yuzu pearls	12 €
Feuilleté de Volaille du Gâtinais , Jambon et Champignons de Paris Puffed pastry stuffed with local Poultry, Ham and Mushrooms	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 ...

Beuchelle Ligérienne

Ris de Veau, Rognons & Champignons flambés au Cognac, Pommes Grenailles 25 €
Veal Sweetbread, Kidney & Mushrooms flambé with Cognac, new Potatoes

Pavé de Rumsteck, poêlée de Légumes, jus au Porto 24 €
Rump Steak, stir-fried Vegetables, Porto gravy

Crevettes poêlées, risotto de Quinoa et sa Bisque 23 €
Pan-seared Shrimps, Quinoa risotto and Bisque

Turbot, fondue d'Endives, émulsion à l'Ail noir 26 €
Turbot fillet, Chicory fondue, Black Garlic emulsion

Viande ou Poisson de « L'Humeur du Chef » 17 €
-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 ...

Bœuf en tartare et ses condiments, préparé ou non, Frites & Salade 18 €
Beef tartar with condiments, prepared or not, French Fries & Salad

Burger de Bœuf, 17 €
Steak haché de Bœuf, Oignons, Fromage de Chèvre,
Crème de Poivrons et Chorizo, Frites & Salade
Burger with Beef steak, Onions, Goat Cheese, red Pepper and Chorizo Cream,
French Fries & Salad

Le Végétarien 14 €
Millefeuille de Légumes d'hiver, jus d'Orange façon vin chaud
Winter Vegetables Millefeuille, Orange juice as mulled wine

Tagliatelles fraîches Carbonara 16 €
Carbonara Tagliatelles

Salade César 16 €
Salade Romaine, filet de Poulet grillé, Œuf dur, Parmesan et Croutons dorés
Salad, grilled Chicken fillet, hard-boiled Egg, Parmesan cheese, golden Croutons

INSTANT GOURMAND ... GENEROUS INSTINCT ...

Sélection de Quatre Fromages de Notre Région Centre-Val de Loire 11 €
Selection of four regional Cheeses pieces

Faisselle de Rians 8 €
Salée (Echalotes & Ciboulette) ou Sucrée (coulis de Fruits Rouges)
Cottage Cheese from Rians,
Salted (Shallots & Chives) or Sweet (Red Fruits Coulis)

La Clémentine en trompe l'œil, 10 €
Mousse de Clémentine, brunoise et compotée de Clémentine et son sorbet
Tangerine "trompe l'œil"
Tangerine mousse, Tangerine brunoise and compote, sorbet

Fruits frais à la découpe, sorbet Citron & Basilic 10 €
Fresh fruits, Lemon & Basil sorbet

Entremets aux Fruits exotiques 11 €
Mousse à la Mangue, cœur aux Fruits exotiques et Financier
Exotic Fruits dessert
Mango mousse, Exotic Fruits, Hazelnut cake

Crèmeux au Chocolat, Poire au vin rouge, Pralin à la Noix 10 €
et sa tuile craquante
Creamy dark Chocolate, red wine poached Pear, Walnut Praline
And crispy biscuit

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 9 €
Selection of Sweet Treats with Coffee or Tea