

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 & 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.*



MENU ENFANT



KIDS MENU – 12 €

PLATS – MAIN COURSES

**Filet de Poulet ou Filet de Poisson
AVEC
Frites OU Légumes**

**Chicken fillet OR Fish fillet
WITH
French Fries OR Vegetables**

DESSERTS – DESSERTS

**2 boules de glaces au choix
Vanille - Fraise – Chocolat
OU**

Salade de Fruits frais

**A choice of 2 scoops of Ice Cream
Vanilla – Strawberry – Chocolate
OR**

Fresh Fruit salad



BOISSONS – BEVERAGES

Jus de fruits : Orange OU Pomme OU Vittel 25cl

Fruit Juice : Orange OR Apple OR Vittel 25cl



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.

Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly. Prices in Euros - Incl. Tax

POUR COMMENCER... TO START...

Gaspacho de Concombres,

Croûtons et Pignons de Pin torréfiés, Dés de Concombre

9€

Gazpacho of Cucumbers Soup,

Croutons and roasted Pine Nuts, Diced Cucumber

Œuf parfait BIO cuit à basse température,

Crème de Brocoli, Echalotes, Lard confit, Croûtons

10€

Organic soft-boiled Egg cooked at low temperature,

Cream of Broccoli soup, Shallots, Cured Bacon, Croutons

Cromesquis d'Escargots,

Crème d'Ail, Huile Végétale

11€

Snail Croquettes,

Garlic Cream, Vegetable Oil

Pince et Chair de Tourteau,

Mayonnaise au Curry, Tartare de Radis Noirs, Pomme Verte

14€

Crab Claw and Crab Meat,

Curry Mayonnaise, Black Radish Tartare, Green Apple

Entrée de « L'Humeur du Chef »

-Au choix en première page-

9€

“Chef's Mood's” Starter

-on the first page-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.

Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly. Prices in Euros - Incl. Tax

A SUIVRE... TO BE CONTINUED...

Suprême de Poulet fermier « Gâtinais » au Poivre Sauvage, **24€**
Rattes, Sauce Miso, Légumes confits, Champignons Eryngii
Free-range Chicken Supreme from the Gâtinais region with Wild Pepper,
Rattes Potatoes, Miso Sauce, Candied Vegetables, Eryngii Mushrooms

Faux Filet du Limousin au Poivre Noir Snacké, **33€**
Houmous à l'Encre de Seiche, Ecrasé de Pommes de Terre aux Herbes
Carotte Fane, Mange-tout, Jus corsé
Seared Limousin Sirloin Steak with Black Pepper,
Squid Ink Hummus, Herb-Crush Potatoes, Carrot Tops, Snow Peas, Full-bodied
Sauce

Pavé de Bar à l'unilatéral, **30€**
Risotto de Riz Noir, Panaché de Légumes, Émulsion au Gingembre
Sea Bass Fillet one-sided,
Black Rice Risotto, Mixed Vegetables, Ginger Emulsion

 **Chou Vert dans tous ses États,** **19€**
Compotée de Chou Vert à l'Huile d'Olive, Écume de Chou
Green Cabbage in all its Forms,
Green Cabbage Compote with Olive Oil, Cabbage Foam



La Recette Rebelle :

*Rien ne se perd, tout se déguste ! Un légume de saison, sublimé et
cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du chef.*

Viande ou Poisson de « L'Humeur du Chef » **19€**
-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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.

Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly. Prices in Euros - Incl. Tax

JUSTE UN... JUST ONE...

Tartare de Bœuf et ses Condiments (préparé ou non), **18€**
Frites, Mesclun de Salade, Vinaigrette à l'Huile de Noix
Beef Tartare with Condiments (prepared or not),
French Fries, Salad, Walnut Oil Vinaigrette

Burger du Quai, **20€**
Steak haché de Bœuf Charolais, Cheddar,
Lard Fumé Crispy, Confit d'oignons, Sauce Burger, Salade, Frites
Quai Burger,
Charolais Beef Steak, Cheddar Cheese, Crispy Smoked Bacon,
Onions confit, Burger Sauce, Salad, French Fries

« Souvenir d'Enfance », **19€**
Risotto de Coquillettes parfumées à la Tartufata,
Jambon aux Herbes, Copeaux de Parmesan AOP
“Childhood Memories”,
Coquillettes Pasta Risotto flavored with Tartufata,
Herb-seasoned Ham, Parmesan PDO shavings

Salade César, **18€**
Salade Romaine, Aiguillettes de Poulet pané, Œuf,
Tomates, Copeaux de Parmesan AOP, Croûtons parfumés,
Bacon, Sauce César aux Anchois
Cesar Salad,
Salad, Breaded Chicken Aiguillette, Egg, Tomatoes,
PDO Parmesan, Flavoured Croutons, Bacon, César Sauce with Anchovies

INSTANT GOURMAND... GENEROUS INSTINCT...

Ardoise de Quatre Fromages, Condiments, Confiture de Fruits, Huile de Noix Selection of Cheese, Local and Seasonal Jam, Nut Oil	13€
Faisselle de Rians, Salée (Echalotes & Ciboulette) ou Sucrée (Coulis de Fruits rouges) Cottage Cheese from Rians, Salted (Shallots & Chives) or Sweet (Red Fruits Coulis)	8€
Mangue en trompe l'œil, Comptée de Mangue rôtie, Crème légère saveur Piña Colada Mango Trompe l'œil, Roasted Mango Compote, Piña Colada flavored light Cream	13€
Tarte Feuilletée à la Fraise revisitée, Marmelade de Fraises, Espuma de Crème Pâtissière à la Vanille, Fraises fraîches Strawberry Puff Pastry Tart revisited, Strawberries Marmelade, Vanilla Pastry Cream Espuma, Fresh Strawberries	12€
Fruits frais de saison à la découpe et Sorbet Artisanal Fresh fruits with Artisanal Sorbet	13€
After Eight Revisité, Crèmeux et Brownie au Chocolat Noir, Menthe Poivrée, Crumble Cacao, Gel Herbacé, Granité au Chiso After Eight Revisited, Dark Chocolate Cream and Brownie, Peppermint, Cocoa Crumble, Herbal Gel, Chiso Granita	12€
Dans l'Esprit d'une Pavlova aux Agrumes Meringue, Syphon au Limoncello, Gel acidulé au Pamplemousse, Tartare de Suprêmes d'Orange, Crumble sans Gluten In the Spirit of a Citrus Pavlova, Meringue, Limoncello Syphon, Tangy Grapefruit Gel, Orange Supreme Tartare, Gluten-Free Crumble	11€
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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.

Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly. Prices in Euros - Incl. Tax