

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...

Crème brûlée de Butternuts, 10€
Crumble de Marrons
Butternut Crème Brûlée,
Chestnut Crumble

Gambas marinées au Pesto, 12€
Endive snackée, Miel de Cour-Cheverny et Noix
Pesto–Marinated Prawns,
Seared Endive, Cour-Cheverny Honey, and Walnuts

Poêlée de Champignons du moment 11€
Crème de Comté A.O.P., Noisettes torréfiées
Sautéed Seasonal Mushrooms,
Comté P.D.O. Cheese Cream, Roasted Hazelnuts

Carpaccio de Magret de Canard fumé et Poire, 13€
mélange de Mâche, Gel à la Poire, Tuile aux Graines
Smoked Duck Breast Carpaccio with Pears,
mixed lamb's Lettuce, Pear gel, Seed tile

Entrée de « L'Humeur du Chef » 9€
–Au choix en première page–
“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...

Filet d'Eglefin, 24€
Riz rouge, écrasé de Topinambours, crème de Fenouil
Haddock Fillet,
Red Rice, Mashed Jerusalem Artichokes, Fennel Cream

Brisket de Bœuf de 10 heures, 22€
Velouté de Carottes au Balsamique Blanc et Vanille,
Pickles de Carottes, Pommes de terre Grenailles sautées au Beurre noisette
10-Hours Beef Brisket,
Carrot Velouté with White Balsamic Vinegar and Vanilla, Carrot Pickles,
Sautéed Baby Potatoes in Browned Butter

Cuisse de Canard confite, 25€
Purée de Panais à la Pomme, Polenta frite,
Jus corsé au Miel de Cour-Cheverny, Pomme rôtie
Confit Duck Leg,
Parsnip Purée with Apple, Fried Polenta,
Rich Gravy with Cour-Cheverny Honey, Roasted Apple



Le Poireau dans tous ses états, 19€
En mousseline, poêlé, rôti,
Feuille de Riz, crème Curry Coco
Leeks in Every Form,
Pureed, Sautéed, Roasted,
Rice Paper, Coconut Curry Cream



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), 19€
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, Sainte-Maure-de-Touraine,
Miel de Cour-Cheverny, Lard Fumé Crispy, Confit d'oignons,
Salade, Frites
Quai Burger,
Charolais Beef Hamburger, Sainte-Maure-de-Touraine Cheese,
Cour-Cheverny Honey, Crispy Smoked Bacon, Onion Confit,
Salad, French Fries

Tagliatelles aux deux Saumons, 18€
Frais et en Gravlax, sauce à l'Aneth
Tagliatelle with Two Types of Salmon,
Fresh and Gravlax, with Dill Sauce

Salade César, 19€
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€
Pomme en trompe l'œil, Caramel de Cidre, Sorbet à la Pomme Apple Trompe l'œil, Cider Caramel, Apple Sorbet	14€
Entremets Noisettes, Ganache Café, Caramel Beurre salé Hazelnut Dessert, Coffee ganache, salted Butter Caramel	11€
Fruits frais de saison à la découpe et Sorbet Artisanal Fresh fruits with Artisanal Sorbet	13€
Crèmeux Châtaignes et Whisky, Biscuit moelleux, granité au Lait Ribot Creamy Chestnut and Whiskey Dessert, Soft cake, Ribot Milk granita	12€
Espuma et crumble au Cacao Poire sautée acidulée, mousse légère fumée, Huile verte In Cocoa Mousse and Crumble Tart Sautéed Pear, Light Smoked Mousse, Green Oil	13€
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

NOS GRANDS VINS

Des grands classiques à prix justes
pour une expérience unique
et un plaisir à partager !



Les Rouges

	8cL	15cL	75cL
AOP SAINT-JOSEPH MARANDY Brotte – 2023	5€	8€	40€
AOP CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR Saint-Estèphe – 2018	9€	17€	85€

Les Blancs

	8cL	15cL	75cL
AOP BEAUNE DU CHÂTEAU PREMIER CRU BEAUNE DU CHÂTEAU Domaine Bouchard Père et Fils – 2022	11€	18€	95€
AOP HERMITAGE NOBLES RIVES Cave de Tain – 2023	6€	10€	48€

NOTRE SÉLECTION REBELLE

Une sélection originale et audacieuse, qui réinvente le plaisir
de la dégustation et éveillera tous vos sens.

	15cL	75cL
IGP CITÉ DE CARCASSONNE CHARDONNAY - VIOGNIER Cuvée Signature – Blanc – 2025	6€	25€
IGP CITÉ DE CARCASSONNE MERLOT – CABERNET FRANC Cuvée Signature – Rouge – 2024	6€	25€

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

NOS PÉPITES

Découvrez les trésors cachés de nos vignerons
à travers une sélection de leurs plus belles cuvées.

Les Rouges

15cL 75cL



AOC CHEVERNY 2022

9€

45€



DOMAINE NATIONAL DE CHAMBORD BIO

Pinot Noir

Arômes proches des Fruits noirs : Mûres, Cerises, Cassis

AOC CHEVERNY-CUVÉE GABIN 2022

9€

45€



BENOIT DARIDAN

Pinot Noir élevé en fût de chêne pendant 18 mois

Offrant des notes de Griottes et de Cacao

Les Blancs

15cL 75cL



CHAMBORD-CUVÉE DU ROY 2022

8€

40€



DOMAINE NATIONAL DE CHAMBORD BIO

100% Romorantin

Notes de Citron, de Coing, de Tilleul et de Fleurs

AOP CHABLIS 2024

8€

48€



DOMAINE JEAN-MARC BROCARD

100% Chardonnay

Offrant des Notes Fruitées et Minérales

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

NOS VINS AU VERRE (15cL)

Découvrez les trésors cachés de nos vignerons
à travers une sélection de leurs plus belles cuvées.



Les Blancs



AOC CHEVERNY 2023 **BIO**

6€

DOMAINE DARIDAN PERE & FILS

AOC CÔTEAU-DU-LAYON 2023

7€

VIGNOBLE PIN

« LES ROCHES FORTES »

Moelleux

Le Rosé

AOC REUILLY GRIS 2024

6€

DOMAINE CORDAILLAT

« CUVÉE TRADITION »

Le Rouge



AOC CHEVERNY 2024 **BIO**

6€

DOMAINE DARIDAN PERE & FILS

Les Bulles

CHAMPAGNE BRUT TSARINE

12€

« CUVÉE PREMIUM »

VOUVRAY PÉTILLANT

8€

COUAMAIS

« LA SUPRÊME »

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

Les Blancs

La Vallée de la Loire 37,5eL 75eL



AOP Cheverny 2022 BIO

36€

DOMAINE NATIONAL DE CHAMBORD



AOC Cheverny 2023 BIO

28€

DOMAINE DARIDAN PERE & FILS



AOC Cour-Cheverny (Vieilles Vignes) 2023 BIO

31€

DOMAINE DARIDAN PERE & FILS

AOC Sancerre 2024

25€

DOMAINE FOURNIER - « LES BELLES VIGNES »

AOC Chinon 2024 / 2023

21€

40€

DOMAINE DU RAIFALT - « CUVÉE TRADITION »

AOC Reuilly 2023

32€

DOMAINE CORDAILLAT - « CUVÉE TRADITION »

AOC Vouvray 1989

90€

DOMAINE DUHARD

Doux

AOC Coteaux-du-Layon 2023

35€

VIGNOBLE PIN – « LES ROCHES FORTES »

Moelleux

Les Rouges

La Vallée de la Loire 37,5eL 75eL



AOC Cheverny 2024 BIO

28€

DOMAINE DARIDAN PERE & FILS

AOC Saint Nicolas de Bourgueil 2024

29€

DOMAINE BUREAU & FILS

AOC Sancerre 2022

25€

DOMAINE FOURNIER - « LES BELLES VIGNES »

AOC Chinon 2024 / 2023

18€

31€

DOMAINE DU RAIFALT - « CUVÉE TRADITION »

AOC Saumur-Champigny 2023

29€

DOMAINE DE NERLEUX – « CLOS DES CHÂTAINS »

AOC Reuilly 2023

30€

DOMAINE CORDAILLAT - « CUVÉE TRADITION »

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

Les Rosés

La Vallée de la Loire	37,5eL	75eL
AOC Reuilly 2024	19€	30€
DOMAINE CORDAILLAT - « CUVÉE TRADITION »		

La Provence	37,5eL	75eL
AOC Côteaux-d'Aix-en-Provence 2024		32€
CHÂTEAU BEAULIEU - « CUVÉE ALEXANDRE »		

Les Champagnes

	37,5eL	75eL
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT	30€	75€
« LA CUVÉE »		

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER MILLÉSIMÉ 2012		102€
---	--	-------------

CHAMPAGNE BRUT TSARINE		60€
« CUVÉE PREMIUM »		

Le Vin Pétillant

	75eL
VOUVRAY PÉTILLANT	40€
COUAMAIS	
« LA SUPRÊME »	



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

COCKTAILS ?

	cL	
Spritz Blésois	14	11€
<i>Apérol, Liqueur de Chambord, Vouvray pétillant, Perrier</i>		
Mojito	18	11€
<i>Rhums HAVANA, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Citron vert, Perrier</i>		
Negroni	9	11€
<i>Campari, Martini Rouge, Gin Gibson's</i>		
Américano	12	11€
<i>Campari, Martini Rouge, Martini Extra Dry, Perrier</i>		
Candy Crush	16	11€
<i>Rhum Blanc HAVANA, Curaçao, Sirop de Violette, Citron, Limonade</i>		
Chambord Bramble	12	11€
<i>Liqueur de Chambord, Sirop de Sucre de Canne, Citron, Gin Gibson's, Liqueur de Mûre</i>		
Piña Colada	19	12€
<i>Jus d'Ananas, Rhums HAVANA, Purée de Coco, Citron, Sirop de Vanille</i>		
Pornstar Martini	11	12€
<i>Purée de Passion, Sirop de Vanille, Vodka, Citron, Champagne Tsarine</i>		
The Big Boss by The Boss	10	12€
<i>Liqueur de Chambord, Soho, Champagne Tsarine</i>		
Micropolitain avec alcool	20	11€
<i>Gin à la Lavande, Saint-Germain, Jus de Citron, Sirop de Violette, Perrier</i>		

MOCKTAILS ?

	cL	
Atomic Freeze	20	9€
<i>Sirop d'Orgeat, Jus d'Ananas, Jus de Pomme</i>		
Bora Bora	14	9€
<i>Jus d'Ananas, Purée de Passion, Citron, Perrier, Sirop de Grenadine</i>		
Sunset	14	9€
<i>Jus de Pomme, Jus de Pamplemousse, Citron, Sirop de Mangue Épicée</i>		
Micropolitain sans alcool	19	9€
<i>Infusion à la Lavande, Sirop de Fleur de Sureau, Jus de Citron, Sirop de Violette, Perrier</i>		

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

NOS ALCOOLS & ELIXIRS (4cL)

	%	
Vodka Absolut	40	6.80€
Tequila Olmeca Blanco	38	6.80€
Gin Gibson's	40	6.80€
Gin Bombay Sapphire	47	9.90€
 Gin Generous Organic BIO	44	7.70€
Rhum Don Papa Baroko	40	9.90€
Rhum Havana - 3 ans -	40	7.70€
Rhum Havana - 7 ans -	40	9.90€
Rhum Diplomatico	40	9.90€

NOS APÉRITIFS

	%	cL	
Kir Vin Blanc	11	15	6.20€
<i>Crèmes "Cartron": Cassis 19° - Pêche – Mûre - Fraises des Bois</i>			
Kir Vouvray Brut	12	15	8.50€
Kir Royal	12	15	13.50€
Ricard	45	2	4.60€
Pastis 51	45	2	4.60€
Porto Graham's fine Tawny	19	6	5.70€
Martini	14.5	6	5.70€
<i>Bianco/Rosso</i>			
Suze	25	6	5.70€
Saint Germain	20	6	7.50€
Campari	25	6	6.60€
St Raphael Quina Ambre	16	6	7.70€

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

NOS BLENDED WHISKIES (4cL)

	%	
J&B Rare <i>(Scotch)</i>	40	6.30€
Chivas Régál 12 ans <i>(Scotch)</i>	40	9.90€
Jameson	40	7.20€

NOS SINGLE MALT WHISKIES (4cL)

	%	
Aberlour 10 ans Forest Reserve <i>(Scotch)</i>	40	9.00€
Lagavulin 16 ans <i>(Scotch)</i>	43	12.30€

SINGLE GRAIN WHISKY (4cL)

	%	
Haig Clubman <i>(Scotch)</i>	40	6.80€

RYE WHISKY (4cL)

	%	
Bulleit Rye <i>(USA)</i>	40	9.00€

BOURBONS (4cL)

	%	
Jack Daniel's <i>(USA)</i>	40	7.00€

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

NOS COGNACS (4cL)

	%	
Cognac Hennessy VS	40	11.00€
Cognac Hennessy XO	40	22.00€

ARMAGNAC (4cL)

	%	
Armagnac Château de Laubade VSOP	40	8.30€

CALVADOS (4cL)

	%	
Calvados Christian Drouin	40	8.50€

NOS EAUX DE VIE (4cL)

	%	
Poire « Cartron »	45	8.80€
Mirabelle « Cartron »	45	8.80€
Framboise sauvage « Cartron »	45	8.80€

NOS LIQUEURS (4cL)

	%	
Cointreau	40	7.50€
Bailey's	17	7.70€
Get 27 / Get 31	21	7.20€
Limoncello	18	6.80€
Amaretto	28	7.20€

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

NOS BIERES

A la pression

	25cL	50cL
Heineken	5.20€	9.10€
Affligem	5.50€	9.90€
Picon Bière Heineken	6.10€	10.50€
Monaco & Panaché	5.20€	9.20€

En Bouteille (33cL)

Heineken 00 <i>(sans alcool)</i>	6.30€
Lagunitas IPA	7.50€
Desperados	7.20€
Gallia Champs Libre « 58 »	6.30€
Gallia »55 » IPA	7.50€
Grimbergen Blonde	6.30€
Grimbergen Ambrée	6.20€
Cidre Appie le brut	6.30€
Corona	6.10€

Les Locales (33cL)

Fondée dans le Domaine national de Chambord, la Brasserie de Chambord incarne l'ambition de créer une bière de prestige. Elle célèbre le savoir-faire des artisans brassicoles de la région Centre-Val de Loire : agriculteurs, collecteurs de grains et malteurs.

La Chambord – Blonde Royale	7.50€
La Chambord – Cerise	7.50€
La Chambord – Triple	7.50 €

La Brasserie Guillaume à Cour-Cheverny (41) fabrique des bières artisanales non-filtrées à partir de Céréales de la région Centre-Val-de-Loire.

1515 Blanche	7.00€
1515 IPA	7.00€
Bière du moment <i>(n'hésitez pas à nous la demander)</i>	7.00€

NOS EAUX

	25cL	33cL	50cL	100cL
Perrier		4.50€		
Vittel	3.00€		4.50€	5.50€
San Pellegrino			4.50€	5.50€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

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

NOS SOFTS

	cL	
Coca Cola/Zero/Cherry	33	4.50€
Fuze Tea Pêche	25	4.50€
Fanta Orange	25	4.50€
Orangina	25	4.50€
Schweppes Indian Tonic / Schweppes Agrum	25	4.50€
Jus de fruit Granini	25	4.90€
<i>(Orange, Tomate, Pomme, Pamplemousse, Abricot, Ananas, Fraise)</i>		
Fruits pressés <i>(Orange ou Citron)</i>		6.20€
Sprite	25	4.50€
 Mona Citron Vert BIO	33	6.80€
 Mona pétillant Pomme BIO	33	6.80€
Diabolo	25	3.90€
Sirop à l'eau Monin	25	1.80€
<i>(Cerise, Fraise, Menthe, Grenadine, Pamplemousse Rose, Pêche, Citron)</i>		

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Décaféiné – Nespresso	2.80€
Double Expresso	4.40€
Cappuccino	5.20€
Café Crème	4.50€
Latte Macchiato	5.50€
Chocolat Cémoi	4.50€
Infusion Palais des Thés <i>(sans théine)</i> 	4€
<u>Infusion Détox Sud-Africaine</u> : Rooibos, Honeybush, Moringa et Mangue	
<u>Infusion L'Herboriste n°108</u> : Verveine, Menthe et Orange	
<u>Infusion L'Herboriste n°74</u> : Tilleul, Camomille et Fleur d'Oranger	
Thé Palais des Thés 	4€
<u>Thé Earl Grey Queen</u> : Thé noir à la Bergamote, au goût intense et zesté	
<u>Thé Breakfast</u> : mélange traditionnel Anglais de thés noirs, corsé et aromatique	
<u>Thé Vert à la Menthe</u> : Thé vert parfumé avec des feuilles de Menthe	
<u>Thé Détox Brésil</u> : Thé vert, Maté, Açai, Guarana et Acérola	
<u>Thé Sencha Ariake</u> : Thé vert frais et tonique	
<u>Thé Golden Darjeeling</u> : Thé noir puissant, notes boisées et cirées	

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