L'Embarcadère

L'E

Restaurant

BRASSERIE • RESTAURANT

CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2020

Terrasse

à fleur de loire

www.lembarcadere.fr

Les bons produits de chez nous !

Produits régionaux & artisanaux

- **Charcuterie Gillet**
  Villebarou 41
  Boudin noir, boudin blanc, saucisse solognote

- **Annie lamy - éleveuse poules pondeuses**
  Mazangé 41
  Œufs frais

- **Elodie Bertrant - éleveuse**
  « Les Erusées » Sargé sur Braye 41
  Fromage blanc, yaourt fermier

- AB **Thés maison Emile Auté**
  Vendôme 41
  Thés des châteaux

- **Benoit Lonqueu - agriculteur**
  « le chat blanc » Maves 41
  Pâtes artisanales

- AB **Domaine de Saint Gilles**
  (CAT « centre d'aide par le travail (aide à l'handicap) »
  Pontlevoy 41
  Infusion 100% bio / 100% artisanales
  et solidarité de l'Embarcadère à 200%

- **Ferme de la Cabinette**
  Onzain 41
  fromage de chèvre et crottin

- **Bordas - éleveur fromager**
  Monthou Sur Bièvre 41
  Fromage de chèvre Sainte Maure

- AB **Boulangerie Marleau - artisan boulanger**
  Blois et Chailles 41
  Pain

- AB **« Les Vergers de la Manse »**
  Sepmes 37
  Jus de fruit

- **Laugier - grossiste fruits et légumes**
  Orléans 45
  Fruits et légumes

- **Sologne frais - charcutier et grossiste**
  Blois 41
  Viande et charcuterie

- **Glaces des Alpes**
  Allonzier La Caille 74
  Glaces artisanales

Circuits courts

Les vins de L'Embarc'

Rouges

	bouteille 75 cl	verre 15 cl
Côt Malbec Domaine de la renne - AOC	19.90€	4.10€
Cheverny rouge «L'Envol» Domaine des huards - AOP	27.90€	5.80€
Anjou village Breton AB Domaine des rochelles - AOC	34.00€	6.80€
St Nicolas de bourgueil Vieilles Vignes - Domaine Olivier - AOC	34.50€	6.90€
Saumur Champigny Domaine nerleux - AOC	34.00€	6.90€
Graves Château La Tour Bicheau - AOC	43.00€	8.90€
Bourgogne Cote d'Auxerre Domaine des remparts - AOC	39.00€	7.90€

Blancs

	bouteille 75 cl	verre 15 cl
Reuilly Domaine Cordaillat - AOC	32.00€	6.70€
Cheverny blanc «Pure» Domaine des huards - AOP AB	32.00€	6.70€
Cour Cheverny Domaine Daridan «Fût de chêne» - AOC	35.00€	7.20€
Coteau du Layon Domaine des forges - AOC	29.00€	6.30€
Chenin AB Domaine des rochelles - IGP	26.00€	5.50€
Chardonnay Domaine de la renne - IGP	21.00€	4.20€

Rosés

	bouteille 75 cl	verre 15 cl
Rosé de Loire AB Domaine des rochelles - AOC	27.00€	5.50€
Luberon «Pétula» Domaine Marrenon - AOC	29.00€	5.90€
Cabernet d'Anjou «La Tomaze» - AOC	29.00€	5.90€

Pétillants

Pétillant brut blanc ou rosé
Méthode traditionnelle - D. Daridan - Cheverny

Coupe 12 cl	5.50€
Bouteille 75 cl	33.00€

Champagne

	bouteille 75 cl	coupe 12 cl
Ayala	49.00€	8.50€

Pichets

	25 cl	50 cl
Rouge Chinon - AOC	5.50€	10.50€
Rosé Chinon - AOC	5.50€	10.50€
Blanc Sauvignon - IGP	5.50€	10.50€

& nos vins du moment

SUR ARDOISE

Les apéritifs

Kir vin blanc	12 cl	4.20 €
Kir pétillant	12 cl	4.90 €
Pastis 51	2 cl	3.90 €
Martini blanc, rouge	7 cl	5.60 €
Porto / Suze	5 cl	4.70 €
Muscat de Rivesaltes	AOC 5 cl	5.50 €
Rhum *(3 Rivières)* / vodka	4 cl	5.80 €
Whisky W. Lawson	2 cl	3.60 €
	4 cl	5.80 €

✶ supplément soda ou jus de fruit - 15 cl	1.00 €
✶ supplément sirop	0.30 €

Les cocktails « maison »

Le sans alcool *(pour les pilotes)*	25 cl	5.20 €
Americano	8 cl	6.50 €
Le kir de l'Embarc'	12 cl	5.30 €
Cocktail du moment	20 cl	6.80 €
Gin Tonic	24 cl	5.90 €
Sangria	20 cl	5.20 €
Embarc' Spritz	20 cl	6.90 €

Les champagnes et pétillants

Coupe Ayala Brut	12 cl	8.50 €
Bouteille Ayala Brut	75 cl	49.00 €
Pétillant brut blanc ou rosé	méth. traditionnelle	
Coupe	12 cl	5.50 €
Bouteille	75 cl	33.00 €

Les bières

	25 cl	33 cl	50 cl
Tigre bock	4.00 €	5.30 €	7.40 €
Pression du moment	4.10 €	5.50 €	7.70 €
Bière du moment *(btle)*		5.90 €	
Bière s/ alcool *(btle)*	3.90 €		

Pour accompagner l'apéro

& ÉVEILLER VOS PAPILLES

COMPOSEZ VOUS-MEME VOTRE ASSORTIMENT !

Jambon vendéen / terrine	3.90 €
Boudin noir	3.90 €
Terrine	3.50 €
Rillons maison	3.90 €
Duo fromages de chèvre de la région	3.50 €
Comté / camembert	3.50 €
Beignets de calamar	2.90 €
Accras	3.00 €
Rosace de saumon fumé	3.90 €
Petite friture	3.90 €
Risotto frit	3.50 €
Légumes croquants	2.70 €

Accompagnés de cornichons, beurre, pain et croutons, crème citronnée à la ciboulette.

17.50 € **« LA GRANDE »**
(4 pers)
assortiment de charcuteries, fromages, légumes et poissons

Les whiskies (4 cl)

Chivas *12 ans*, Bushmills *10 ans*, Aberfeldy *12 ans*, Jack Daniels, Glenfiddich *12 ans*, Aberlour *12 ans*, Four Roses 6.90 €

Les softs et eaux

Jus de fruits 25 cl, *tomate, orange, ananas, abricot, pomme*	4.30 €
Pepsi / Pepsi Max 33 cl	4.10 €
Schweppes, Schw. Agrum' 25 cl	4.10 €
Orangina 25 cl	4.10 €
Thé glacé maison *(poire ou pêche)* 30 cl	4.10 €
Perrier 33 cl	3.70 €
San Pellegrino / Aqua Panna 75 cl	4.60 €

Les entrées

✶ Friture d'éperlans, crème citronnée à la ciboulette	9.20 €
✶ Foie gras de canard au muscat « maison », chutney de poire	14.90 €
✶ Assiette fraîcheur burrata AB 100 gr, pesto vert, mesclun et tomates fraîches	11.90 €
✶ Assiette de charcuteries boudin noir, terrine, jambon de Vendée	9.90 €
✶ Terrine au Montlouis	7.90 €
✶ Tartare de saumon, vinaigre de framboise	11.90 €
✶ La tartine de pain de loire aux légumes, VEGAN Tzatziki vegan, pesto rouge et mesclun	7.50 €

Les moules

Bouchots Atlantique ou Manche
(de mi-juin à mi-septembre)

✶ La classique « Moules marinières »	13.90 €
✶ La gourmande « Moules à la crème »	14.20 €
✶ La latine « Moules crème de Chorizo »	14.90 €

Servies avec des frites

Les fruits de mer

✶ Les huîtres de Normandie n°2	
par 12	19.90 €
par 9	17.50 €
par 6	11.90 €
✶ Buissons de crevettes roses	13.90 €
✶ Assiette d'huîtres et crevettes roses	21.50 €

Accompagnés de beurre ½ sel, citron, vinaigrette échalote et mayonnaise « maison »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Les salades gourmandes

Salade mélange provençal

La Périgourdine 17.90 €
Foie gras de canard maison sur toast, magret fumé et gésiers de canard, cerneau de noix, tomates confites

La Campagnarde 17.50 €
Tartine de Sainte Maure, tomates, œufs dur, oignons rouges, rillons de Touraine « maison », saucisse solognote

La Marine 17.90 €
Filet de sandre, crevettes roses, beignets de calamar, saumon fumé, crème ciboulette, larmes de poivron, tomates confites, vinaigrette de framboise

La Cabinette 16.50 €
Toasts de crottins de fromages de chèvres régionaux, aumônière de chèvre au miel et romarin, dés de pommes, lardons, tomates confites, cerneaux de noix

& évidemment, notre salade végan 14.90 €

Les burgers de l'Embarc' 18,90 €

(Pain focaccia)

Servis avec frites et et salade mélange provençal

- **Le Charolais**
  viande Charolaise *180gr*, oignons rouges, tomates confites, mesclun, provolone fumé, jambon Vendéen, pesto de tomates confites et pesto basilic
- **Le Nordique**
  saumon frais, pesto rouge et vert, oignons rouges, provolone fumé, tombée de poivrons
- **Le Lauréat**
  filet de poulet, pesto rouge et vert, tomates confites, provolone fumé, jambon vendéen
- **Et bien sûr, le burger Végétarien...** 15.90 €

Les risottos

- **Risotto aux deux magrets** 16.50 €
  (riz arborio, parmesan, vin blanc, échalotes), magret de canard fumés et frais, crème forestière, champignons de paris, mini pleurotes
- **Risotto de noix de Saint Jacques** 18.90 €
  (riz arborio, parmesan, vin blanc, échalotes) noix de Saint Jacques flambées au Cognac
- **Risotto de légumes** 13.90 €
  (riz arborio, parmesan, vin blanc, échalotes) carottes, navets boule d'or, aubergines, courgettes et mini pleurotes

Les ravioles 14,90 €

Tortelloni quinoa, épinards, pois chiches, coulis de tomates et petits légumes, servies avec mesclun

Fagottini au jambon cru
crème ciboulette, jambon vendéen, gratinées au parmesan

Les poissons

- **Noix de Saint Jacques** au beurre blanc et fondue de poireaux 20.50 €
- **Duo de poissons (Sandre et Saumon)** sauce beurre blanc sur lit de tagliatelles fraîches 19.90 €
- **Dorade Royale** sauce vierge et petits légumes de saison 19.90 €

Les plats végétariens & vegans

- **Burger Végétarien** 15.90 €
  pain focaccia, galette de légumes, pesto vert et rouge, cheddar vegan, tomates confites, mesclun
- **Risotto de légumes** 13.90 €
  (riz arborio, parmesan, vin blanc, échalotes) carottes, navets boule d'or, aubergines, courgettes mini pleurotes

Ravioles Tortelloni quinoa, épinards, pois chiches, coulis de tomates et petits légumes, servies avec mesclun 14.90 €

Salade Végan 14.90 €
Salade, graines de Kasha, carottes, pommes de terre grenailles, navets boule d'or, aubergines, courgettes et mini pleurottes

La tartine de pain de loire aux légumes, 7.50 €
pesto rouge et Tzatziki vegan, mesclun

Les viandes

- **Tartare** charolais *180g* - coupé au couteau et ses condiments 17.90 €
- **Effeuillé** de bœuf *200g - tendres tranches fines* « bœuf de montagne » 16.90 €
- **Entrecôte** Charolaise *300g* 22.90 €
- **Entrecôte** Charolaise « La balèze » *450g* 34.50 €
- **Côte de cochon** *450g* « roi rose de Touraine » sauce "ciboulotte" *(15mn)* 22.90 €
- **Magret de canard** sauce au miel poivré 17.50 €
- **Parmentier de boudin noir,** aux pommes et mesclun 16.50 €

Choix de sauces

"La ciboulotte", chorizo, poivre vert, forestière, beurre blanc, miel poivré

Garnitures

frites, tagliatelles fraîches, poêlée de légumes, salade mélange provençal, écrasé de pommes de terres

Nos offres

Plat du jour

13,50 €

Le midi
(hors week-ends et jours fériés)

Voir ardoise

La suggestion du chef

13,50 €

(hors week-ends et jours fériés)

Voir ardoise

Les formules ardoises

Le midi, *hors week-ends et jours fériés*

Formule Illico

15,90 €

Entrée
Terrine de Saint Pierre, mesclun, citron et sauce cocktail
***ou** salade de crottins de chèvre cabinette sur toasts et lardons*

+

plat
du jour ou suggestion du chef

ou

Plat
du jour ou suggestion du chef

+

dessert
du moment ou café gourmand

Formule Presto

19,50 €

Entrée
Terrine de Saint Pierre, mesclun, citron et sauce cocktail
***ou** salade de crottins de chèvre cabinette sur toasts et lardons*

+

plat
du jour ou suggestion du chef

+

dessert
du moment ou café gourmand

Menu Malin Plaisir

29,90 €

(tous les jours)

Entrées

Foie gras
de canard maison
chutney de poire
ou
Tartare de saumon,
vinaigre
de framboise
ou
Terrine
au Montlouis

Plats

Magret de canard
sauce au miel poivré
ou
Risotto noix de noix
de Saint Jacques
flambées au cognac
ou
Parmentier de boudin
noir aux pommes
avec mesclun
ou
Plat du jour
ou suggestion du chef
(en semaine selon quantité)

Desserts

Desserts du moment
ou
Assiette de fromage
ou
Duo mascarpone et
fromage blanc fermier
et fruits frais de saison
ou
Coupe de
glace Liégeois

Supplément
pour dessert à la carte

Pour les enfants

(jusqu'à 10 ans)

Plat
+ dessert
+ boisson

12,90 €

Plats

filet de saumon **ou** steak haché charolais *(120g)*
ou filet de poulet

Desserts

2 boules **ou** cœur coulant chocolat
ou fromage blanc fermier

Boissons

verre Pepsi *20 cl* **ou** jus d'orange / pomme
ou thé glacé maison *30 cl* **ou** Vittel *33 cl*

Garnitures : tagliatelles fraîches **ou** frites **ou** poêlée de légumes

& les ados

(de 11 à 16 ans)

16,90 €

Plats
salade végan **ou** burger Embarc'
ou saumon / risotto

Desserts
coupe liégeois **ou** cœur coulant
ou fromage blanc fermier et granola

Boissons
Pepsi *33 cl* **ou** jus de fruits *25 cl*
ou Vittel *33 cl* **ou** thé glacé maison *30 cl*

Plat
+ dessert
+ boisson

Les desserts, trop trop bons !

- **Duo mascarpone / fromage blanc fermier** 7.50€
  et fruits frais de saison
- **Profiteroles 2 ou 3 choux,** 6.90€ / 9.20€
  Glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes
- **Fromage blanc fermier, fruits et granola** AB 6.50€
- **Cœur coulant au chocolat** 7.20€
  glace cheese cake, chantilly
- **Cheese Cake** 6.90€
  coulis fruits rouge ou caramel beurre salé
- **Gaufre de Liège** 6.90€
  1 boule caramel salidou, chantilly, caramel beurre salé et éclats de noisettes
- Et bien sûr, **demandez nos desserts du moment** *(vitrine)* 6.10€
- **Assiette 3 fromages,** 6.90€
  Bûche de chèvre Bordas ou crottin frais, camembert, comté AOP - accompagnés de chutney de poire

Le café des gourmands

Servi avec 3 mini desserts

Café AB	6.70€
Café déca	6.70€
Cappuccino	7.50€
Thé (maison Emile Auté)	6.90€
Infusions AB *domaine de Saint Gilles, CAT Pontlevoy*	6.90€

Nos glaces

Parfums de glaces et sorbets
MAÎTRE ARTISAN GLACIER GLACES DES ALPES MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Parfums glaces : *caramel salidou, chocolat Valrhona, vanille Macadamia, café, cheesecake, croquantine,*
Parfums sorbets : *mûroise, citron vert, fraise, bounty, hibiscus rouge (infusion fleurs hibiscus, passion, banane)*

Glace : *2 boules* 4.90€
3 boules 5.90€
Supplément : chantilly, sauce, coulis, condiments *unité + 1.00€*

Liégeois *vanille ou café ou caramel salidou ou chocolat* 5.90€
2 boules, chantilly et sa sauce

La coupe des îles 7.50€
Glaces vanille macadamia, bounty et hibiscus rouge, coulis mangue-passsion, chantilly, amandes effilées

La coupe Colonel 6.90€
2 boules citron vert, Vodka (4cl)

La coupe « l'été arrive » 8.50€
glace mûroise, cheesecake et croquantine, chantilly, coulis de fruits rouges et mûres fraîches

Nos boissons chaudes

Café Cellini 100% arabica AB	2.10€
Déca	2.10€
Thés et infusions AB locales	3.70€
Irish coffee	6.50€
Cappuccino	4.10€

Nos digestifs 4 cl

« y a pas seulement que de la pomme »

Get 27, menthe pastille, Bailey's	6.50€
Calvados, Armagnac, Cognac, Poire, Prune, Rhum	7.00€
Le café Embarc' *(1 café et un digeo 2cl)*	5.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour finir votre repas

L'Embarcadère

L'E

Restaurant

www.culture-com.fr 02 54 46 39 35

www.lembarcadere.fr