

Boissons

Bière du moment 33cl
5,30 €

Jus de fruits 20cl
Pago
(orange, mangue, fruit du dragon,
pomme)

Bière sans alcool 33cl
3,50 €

3,50 €

Vittel 33cl
2,50 €

Vins (75cl)

rouge Cheverny 20,50 €
Côt Malbec 14,90 €

rosé Cheverny rosé 21,50 €
Côtes de Provence 19,50 €

blanc Cheverny 24,90 €
Sauvignon 14,90 €

Pétillant Vouvray brut
20,00 €

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

Nos Formules

PLAT + DESSERT AU CHOIX

SPÉCIALITÉ + DESSERT
à partir de 21,90 €

Burger Embarc'
Saint Félicien rôti (+1,60€)

VIANDE + DESSERT
à partir de 24,00 €

Poitrine de porc
Onglet de bœuf (+0,50€)
Paleron de bœuf (+0,90€)
Ballotine de poulet (+2,50€)

MOULES + DESSERT
à partir de 17,90 €

Marinières / à la crème (+1€)

VEGE + DESSERT
17,00 €

Patate douce rôtie

SALADE + DESSERT
20,50 €

De la mer
D'automne

POISSON + DESSERT
à partir de 23,00 €

Daurade
Bourride (+3,50€)
Saint-Jacques (+4,00€)
Saint-Pierre (+4,00€)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANITÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L'Embarcadère



Restaurant

BRASSERIE • RESTAURANT

CARTE AUTOMNE-HIVER

2025-2026

Vente à emporter

Votre fidélité récompensée

BRAVO!
Et surtout, merci !

Inscrivez-vous à notre programme

Bénéficiez de ses avantages dans l'ensemble de nos établissements : La Scaleta, L'Embarcadère Blois, La Trouvaille Blois, Le San Martino Vendôme.



Scannez le Qr code
ou inscrivez vous sur <https://bravo.zerosix.com/>

Lors de toute nouvelle inscription,
bénéficiez d'un bon d'achat de 5€ !

L'Embarcadère

16 quai Ulysse Besnard, 41000 BLOIS

02 54 78 31 41 - contact@lembcadere.fr

OUvert de 12h à 14h et de 19h à 22h, sauf le dimanche soir

www.lembcadere.fr



Remise d'1€ sur votre boisson si ajoutée dans la formule plat + dessert

Grignotages et entrées

Friture d'éperlans

mayonnaise curry breton
5,50 €

Box maritime

saumon gravlax, skyr aux herbes, crevettes roses, bulots, friture d'éperlans, mayonnaise curry breton et citron
13,50 €

Box charcuteries

jambon Serrano, chorizo, coppa, rillons, beurre, cornichons, salade
13,50 €

Saumon gravlax aux herbes et baies roses

skyr aux herbes
11,00 €

Terrine de gibier maison

pickles oignon rouge, cornichons, salade jeunes pousses
6,50 €

Burrata et courge rôtie ✓

sauce miel et tomate, graines de lin et nigelle
7,50 €

Les salades gourmandes

Salade de la mer

salade, saumon gravlax, crevettes roses, croûtons, skyr aux herbes
17,50 €



Salade d'automne

salade, rillons chauds, toast de chèvre, mélange de courges, pommes de terre grenailles
17,50 €

La criée

Noix de Saint-Jacques snackées

risotto, fondue de poireaux, crème tahini au gingembre, sésame doré
24,00 €

Daurade entière grillée

embeurrée de pommes de terre et chou, sauce aux câpres
20,00 €

Bourride Embarc'

omble chevalier, soupe de poissons, légumes d'automne, toast aïoli
23,50 €

Saint-Pierre snacké

polenta, légumes d'automne, jus de viande à la noisette
24,00 €

Moules marinières / à la crème

14,90 € / 15,90 €

Végétarien ✓

Patate douce rôtie

skyr aux herbes, noisettes, sauce miel tomate, graines de lin et nigelle
14,00 €



Le coin du boucher

Onglet de bœuf

frites, jus de viande à la truffe
21,50 €

Ballotine de poulet jaune et langoustines

risotto, légumes d'automne, sauce crustacés
23,50 €



Paleron de bœuf confit, façon Rossini

tagliatelles, foie gras, jus de viande à la truffe
21,90 €

Poitrine de porc Roi Rose

de Touraine, confite au cidre écrasé de pommes de terre, chou vert
21,00 €

Burger et fromage rôti

Burger Embarc'

haché de bœuf, cheddar, lard tranché grillé, cornichons aigre doux, pickles d'oignon, sauce cheddar, frites
18,90 €

Saint Félicien rôti

haché de bœuf, cheddar, lard tranché grillé, cornichons aigre doux, pickles d'oignon, sauce cheddar, frites
20,50 €

Les desserts

Bûche de chèvre du Petit Perche et condiments 4,00 €

Camembert 4,00 € salade

Cœur coulant au chocolat 6,50 € crème anglaise

Brioche perdue 5,00 € caramel maison, sucre glace

Tarte tatin 6,00 € caramel maison

Tiramisu poires et chocolat 7,00 €

