

## Boissons

**Bière du moment** 33cl  
**5,30 €**

**Bière sans alcool** 33cl  
**3,50 €**

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

## Nos formules

### PLAT + DESSERT AU CHOIX

**SPÉCIALITÉ + DESSERT**  
**à partir de 21,90 €**

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

**VEGE + DESSERT**  
**17,00 €**

Patate douce rôtie

**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€)

**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€)

**MOULES + DESSERT**  
**à partir de 17,90 €**

Marinières / à la crème (+1€)

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

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

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

L'Embarcadère  
**L'E**  
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@lembarcadere.fr](mailto:contact@lembarcadere.fr)

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

**[www.lembarcadere.fr](http://www.lembarcadere.fr)**



# 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, croutons, 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 aioli  
**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 €**

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# 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 €**



PHOTOS NON CONTRACTUELLES