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 Sauvignon** 24,90 € / 14,90 €
- **Pétillant Vouvray brut** 20,00 €

Nos Formules

PLAT + DESSERT AU CHOIX

BURGER + DESSERT
21,90 €
Burger Embarc'

VEGE + DESSERT
18,00 €
Dahl patate douce

VIANDE + DESSERT
à partir de 23,00 €
Pithiviers canette et gibier
Parmentier de bœuf (+1€)
Souris d'agneau (+4€)
Entrecôte(+9€)

SALADE + DESSERT
20,50 €
Percheronne
Landaise (+2€)

MOULES + DESSERT
à partir de 17,90 €
Marinières / à la crème (+1€)

POISSON + DESSERT
à partir de 23,00 €
Pavé de Lieu Noir
Saint-Jacques (+4€)
Choucroute de la mer (+3€)

Remise d'1€ sur votre boisson si ajoutée dans la formule Plat + Dessert

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

L'Embarcadère
L'E
Restaurant

BRASSERIE • RESTAURANT
CARTE HIVER
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
Ouvert de 12h à 14h et de 19h à 22h, sauf le dimanche soir
www.lembarcadere.fr

CLICK & COLLECT

Grignotages

Friture d'éperlans
sauce tartare aux herbes
5,50 €

Petite box maritime
friture d'éperlans, crevettes roses, saumon gravlax, skyr aux herbes
11,00 €

Petite box charcuterie
coppa di Parma, rillons maison, pancetta, jambon ibérique, chorizo
12,00 €

Entrées

Œuf poché moeurette
lardons, champignons, oignons
7,00 €

Foie gras poêlé
soupe à l'oignon, croûtons
9,00 €

Saumon gravlax
skyr aux herbes
11,00 €

Cappuccino de potimarron
mousse de châtaigne
6,00 €

Terrine de gibier maison
et ses condiments
7,00 €

Végétarien et végan

Dahl de patate douce
mafé cacahuètes et coriandre, riz basmati, sauce thaï
14,00 €



La criée

Saint-Jacques poêlées
purée de panais, cèleri et pommes, noix, sauce au cidre
23,00 €

Tortelloni de crabe maison
à l'encre de seiche, légumes de saison, crème crustacés
19,00 €

Pavé de lieu noir
pois cassés, lardons, noisettes
19,00 €

Choucroute de la mer
saumon, lieu noir, moules, pommes de terre et sauce beurre blanc
21,50 €

Moules du moment / marinières / à la crème
14,50 € / 13,00 € / 14,00 €

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Les salades gourmandes

Salade Landaise
salade, gésiers et manchons de canard confits, foie gras, pickles d'oignons et grenailles
17,50 €

Salade Percheronne
salade, œuf poché, lardons, bricks au chèvre rôti, rillons maison
15,50 €

Le coin du boucher

Pithiviers canette et gibier
légumes, châtaignes et sauce à la truffe
20,00 €

Parmentier de bœuf
paleron et queue de bœuf confits, écrasé de pommes de terre, mâches
option foie gras : + 3.50 €
20,50 €



Souris d'agneau confite
façon tajine au miel, semoule et fruits secs
24,00 €

Entrecôte (280g env.)
frites et sauce à la fourme d'Ambert
28,00 €

Burger

Burger Embarc'
steak haché 150g, cornichons aigre doux, pickles oignon rouge, salade, lardons, chèvre du petit Perche, sauce miel moutarde et frites
19,00 €

Les desserts

Chèvre du Petit Perche 3,60 €
fruits secs, salade

Tarte fine aux pommes 6,90 €
glace vanille, caramel maison

Moelleux au chocolat 6,50 €
crème anglaise

Banoffee express 6,50 €
spéculoos, banane et caramel maison

Pavlova Mont Blanc 7,90 €
tartare d'agrumes et crème de marrons



PHOTOS NON CONTRACTUELLES