

Vente à emporter

BRASSERIE • RESTAURANT
CARTE AUTOMNE
2026

A partager !

Friture d'éperlans
Crème ciboulette
5,50 €

Box maritime
Friture d'éperlans crème
ciboulette, saumon gravlax,
gressin, gambas kadaïf, sauce
aigre douce, salade
13,00 € / 21,00 €

Saumon gravlax
Mousse betterave et focaccia
10,00 €

Crevettes en kadaïf
Sauce aigre douce
8,00 €

Cromesquis de rillons de Touraine
Moutarde d'Orléans à l'estragon
8,50 €

Box mixte
Jambon ibérique, coppa di
Parma, chorizo, saumon gravlax,
rillons, salade
14,00 € / 19,00 €



Foie gras de canard mi-cuit
Chutney poires et poivre de timut,
pain d'épices
10,50 €

Pastels de légumes
Sauce barbecue
6,90 €

Les salades gourmandes

Salade Touraine
Salade, vinaigrette moutarde à
l'ancienne, cromesquis de rillons,
grenailles smash, pickles oignons rouges,
chèvre et noix
15,00 €

Salade Kadaïf
Salade, vinaigrette à la mangue,
crevettes kadaïf, avocat, tomates
cerises, concombre, betterave
15,00 €

Salade Jules
Salade, sauce Caesar, saumon gravlax,
oeuf dur, tomates cerises, betterave,
croûtons, parmesan
15,00 €



La criée



Noix de Saint-Jacques snackées
Bouillon thaï, soja, pak-choï, shimeji et
légumes d'automne
25,00 €

Dorade entière grillée à la plancha
Risotto et légumes d'automne
21,00 €

Dos de flétan
Ecrasé de pommes de terre aux algues,
beurre blanc et caviar de citron
23,00 €

Le petit végétarien

Polenta crémeuse et légumes d'automne

Courges rôties au miel, mélange forestier, noisettes et olives
taggiasche aux herbes
13,90 €

Burger

Burger Embar'classic

Pain brioché au sésame, steak haché de bœuf 150gr, cheddar,
cornichons aigre doux, tomates. Frites et sauce barbecue maison
20,00 €

Le coin du boucher

Jarret de porc confit à la bière
Ecrasé de pommes de terre, mélange forestier
24,90 €

Ris de veau rôtis au beurre
Courges rôties au miel, épinards, mélange
forestier, sauce au miel et poivre de timut
26,50 €

Entrecôte de bœuf
Frites et sauce béarnaise
28,00 €



Les desserts

Chèvre du Petit Perche 4,00 €
Salade et crème balsamique

Cœur coulant au chocolat 6,50 €
Crème anglaise et chantilly

Tarte tatin aux pommes 7,50 €
Pommes de Mont-Près-Chambord,
caramel, chantilly

Riz au lait 6,00 €
Tartare de mangue ou caramel ou coulis
fruits rouges



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 €

blanc **Cour Cheverny** 24,90 €
Sauvignon 14,90 €

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

Pétillant Vouvray 20,00 €
brut

Nos Formules

PLAT + DESSERT - AU CHOIX

Remise de 1€ sur votre boisson si ajoutée dans une Formule Plat + Dessert

BURGER EMBAR'C + DESSERT 23,90 €

VIANDE + DESSERT 28,00 €

Jarret de porc, Ris de veau (+ 2,00 €),
Entrecôte (+ 9,00 €)

LA CRIÉE + DESSERT 25,00 €

Saint-Jacques (+4,00 €), Dorade entière,
Flétan (+2,00 €)

SALADE + DESSERT 20,00 €

Touraine, Kadaïf, Jules

VÉGÉ + DESSERT 18,00 €

Les moules

Moules marinières
Frites
14,90 €

Moules à la crème
Façon marinière, crème
fraîche et frites
15,90 €