



L'Hibiscus

Carte des
Saveurs

UNE ÉTAPE GASTRONOMIQUE AU CŒUR DE LA BEAUCE

Nos Engagements

BIEN MANGER EST NOTRE PRIORITÉ

Le Quai Fleuri s'engage à vous fournir de bons produits, issus de producteurs locaux et d'éleveurs consciencieux. Nous avons fait le choix de filières courtes, dont la plupart exercent en Région Centre.

DES PRODUITS FRAIS DE SAISON

Sélectionner des producteurs et des éleveurs de proximité garantit de vous servir des produits toujours frais. Par ailleurs, solidaires de nos fournisseurs, nous achetons leur production sans intermédiaires afin qu'ils préservent leurs marges.

Nos Qualifications

MAITRE RESTAURATEUR (en cours)



Le titre de Maître Restaurateur est décerné par l'État à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Il s'agit du seul titre officiel pour la restauration. Ce titre valorise les restaurants travaillant plus de 5 produits de leur région et dont la totalité des ingrédients sont des produits frais de qualité.

FAIT-MAISON



Le label Fait-Maison est un signe officiel permettant aux clients d'identifier les plats cuisinés sur place à partir de produits bruts. Il permet donc une meilleure information du consommateur qui pourra alors distinguer un plat "Fait-Maison" d'un plat industriel simplement réchauffé en cuisine. *(Au Quai Fleuri, tout est 100% "Fait-Maison").*

Nos Fournisseurs

ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHE QUALITATIVE, nous avons sélectionnés nos fournisseurs selon des critères exigeants : recherche de la qualité, respect du vrai goût, production de saison, élevages non intensifs, agriculture raisonnée et si possible production biologique. Nos viandes sont sans OGM, élevées en France, issues de races à viande et sélectionnées par un boucher.



Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

Grégory Cathelineau et son équipe

Quelques "mises en bouche" ?
Savourez notre assortiment de 3 feuilletés chauds à 4,50 €
 (10 minutes d'attente)

Apéritifs

Kir Vin Blanc, Cardinal	3,60 €
Kir Pétillant	4,30 €
Kir Royal	7,10 €
Coupe de Champagne	7,10 €
Américano Maison	9,00 €
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry, Campari	4,30 €
Muscat, Pineau des Charentes	4,30 €
Suze, Dubonnet, Picon	4,30 €
Porto "Sandeman" (Blanc ou Rouge)	4,30 €
Pastis, Ricard, Pacific	4,30 €

Whiskies

Advent Scot (Ecosse Whisky)	6,90 €
Four Roses (Bourbon)	6,90 €
Caol Ila - 12 ans (Single Malt)	9,60 €
Talisker - 10 ans (Single Malt)	9,60 €
Singleton - 12 ans (Single Malt)	9,60 €
Knockando - 12 ans (Scotch)	9,60 €
Cardhu - 12 ans (Scotch)	9,60 €
Lagavulin - 16 ans (Single Malt)	9,60 €

Bières

Heineken - Pression (France)	4,30 €
Eurélienne (France)	5,90 €
Pelfort Brune (France)	4,40 €

Boissons sans Alcool

Jus de Fruits (Orange, Pamplemousse, Pomme, Raisin, Abricot, Ananas, Tomate) ...	4,30 €
Les Sodas (Coca, Coca Zéro, Ice-Tea, Orangina, Schweppes)	4,30 €

Eaux Minérales

Vittel, San Pellegrino	5,60 €
1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino	4,30 €
1/3 Perrier, 1/4 Vittel	3,90 €

Cocktails Alcoolisés

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,60 €
M. Davis - (Champagne, Cognac, Sirop Caramel)	7,10 €
C. Parker - (Gin, Citron, Sucre, Schweppes)	7,10 €
D. Ellington - (Vodka, Malibu, Ananas, Pamplemousse)	7,10 €

Cocktails sans Alcool

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,60 €
T. Flanagan (Ananas, Pomme, Citron, Curaçao)	7,10 €
J. Collins - (Passion, Goyave, Ananas, Kiwi, Banane)	7,10 €
C. Lewis - (Orange, Ananas, Fraise-Bonbon)	7,10 €

Liqueurs

Téquila, Gin, Vodka	7,00 €
Bénédictine, Mandarine Impériale	7,00 €
Cointreau, Grand-Marnier	7,00 €
Get 27, Get 31	7,00 €

Digestifs

Armagnac	7,00 €
Calvados	7,00 €
Cognac	7,00 €
Rhum Ambré	7,00 €

Eaux de Vie

Poire William's	7,00 €
Mirabelle	7,00 €

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné et sa Douceur	2,70 €
Double Café et sa Douceur	4,50 €
Irish Coffee et sa Douceur	6,90 €
Chocolat Chaud et sa Douceur	3,80 €
Sélection de Thés et sa Douceur	3,80 €

notre sélection Menu du Terroir

1 Plat selon votre choix :	16,00 €
2 Plats selon votre choix :	25,00 €
3 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages ou Dessert	33,00 €
4 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages et Dessert	38,00 €
5 Plats : Entrée - Poisson - Viande - Fromages et Dessert	44,00 €
Accord mets et vins : 5 plats avec son apéritif et ses vins	66,00 €



Le traiteur

Saumon mariné minute à la passion, roquette en méli-mélo
Croc à l'aubergine, Cantal pané et grison fumé
Foie-gras mi-cuit, confit d'oignons à la framboise et sa brioche dorée (+3 €)
Velouté de courges, pommes fruit et lard séché
Fricassée d'escargots de Bourgogne aux pleurotes, crèmeux de champagne



Le Poissonnier

Filet de bar, crèmeux de chorizo et sa tuile de Parmesan
Noix de Saint Jacques flambées au Pastis, crème réduite (+3 €)
Dos de cabillaud, beurre blanc aux cèpes



Le Boucher

Magret de canard sauce balsamique et poivre doux
Pavé de veau, jus infusé au romarin
Le filet de bœuf "comme on l'aime" saisi au beurre et crème paprika (+3 €)



Le Fromager

Trilogie de chèvre de l'Abbaye de Nottenville et sa salade verte
Farandole de fromages de nos régions, mesclun de saison
Camembert en chausson feuilleté



Le Pâtissier

Le traditionnel Pain Perdu, caramel au beurre et glace des îles
Amandines aux myrtilles, jus réduit d'Amarena
Ananas rôti et son caramel au miel de Beauce
La diligence du Quai Fleuri (+3 €)
Tartare aux fruits de saison à la verveine, sorbet mangue
Tourte tiède, poire chocolat et pignons de pin



Les Vins Blancs



Pays Nantais

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Muscadet Sèvre & Maine sur lie "Grand Fief de l'Audigère" (Jean Aubron)	2016	22,20 €	2016	16,50 €



Centre - Val de Loire

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Touraine Sauvignon "Les Brémailles"	2016	22,70 €	2016	16,90 €
Côteaux du Vendômois "Domaine du Four à Chaux"	2017	29,10 €		
Sancerre "La Mercy Dieu"	2017	45,00 €	2017	28,80 €
Pouilly Fumé "Les Chailloux" (Jean-Claude Châtelain)	2017	45,80 €		
Côteaux du Layon "De Neuville" - <i>Mœlleux</i>	2017	30,90 €		

Bourgogne

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Saint Véran "Domaine du Paradis"	2017	34,50 €	2017	22,30 €
Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)	2016	46,40 €	2016	28,60 €



Alsace

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Pinot Gris "Tradition" (Kuentz-Bas)	2017	35,20 €		



Sud-Ouest

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2018	28,30 €		

Les Vins Rosés



Centre - Val de Loire

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Côteaux du Vendômois "Domaine du Four à Chaux"	2017	22,80 €		
Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2017	27,90 €	2017	20,70 €
Sancerre "La Mercy Dieu"	2017	45,70 €	2017	28,30 €



Côtes du Rhône

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Tavel "Château d'Acquéria" (Jean Olivier)	2017	42,40 €		



Provence

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Côtes de Provence "Masterel"	2017	27,60 €	2017	19,20 €



Languedoc-Roussillon

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Château Maurel "Ventenac-Cabardès" (Alain Maurel)	2017	22,20 €		



Sud-Ouest

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Buzet "Le Lys"	2017	25,60 €	2017	20,40 €

Les Vins Rouges



Centre - Val de Loire

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée)	2017	22,70 €	2017	16,80 €
Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2017	28,60 €	2017	21,30 €
St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabileau)	2017	33,80 €	2017	22,30 €
Sancerre "La Mercy Dieu"	2017	45,70 €	2017	28,30 €



Alsace

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Pinot Noir "Tradition" (Kuentz-Bas)	2017	34,90 €	2017	22,90 €



Beaujolais

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2017	37,60 €	2017	23,00 €



Côtes du Rhône

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Côtes du Rhône "Parallèle 45" (Paul Jaboulet Aîné)	2016	31,60 €	2016	20,20 €



Sud-Ouest

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Buzet "Le Lys"	2016	25,60 €	2016	20,40 €



Bourgognes

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Savigny les Beaunes (Domaine Françoise André)	2014	49,60 €		
Mercurey 1 ^{er} Cru "Clos Tonnerre" (Domaine Michel Juillot)	2015	70,60 €	2015	41,80 €



Bordeaux

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2016	24,60 €		
Côtes de Blaye "Château le Manceau"	2015	25,90 €	2015	19,40 €
Côtes de Bourg "Château les Bascauts"	2015	31,50 €	2015	21,40 €
Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2015	36,60 €	2015	25,30 €
Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2015	43,50 €	2015	25,10 €
Graves "Château d'Ardennes" (F. JS. Dubrey)	2008	70,00 €		

Le Coin des Bulles



Champagne

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Champagne Brut (Sélection du Sommelier)		55,60 €		
Champagne Brut (Veuve Renard de Beaumont)		62,60 €		
Champagne Brut Premier (J-M Goulard)				43,20 €
Champagne Rosé (Philipponnat) - Réserve		103,70 €		



Méthode Champenoise

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Crémant de Loire méthode traditionnelle (Monmousseau)		33,90 €		
Crémant de Loire Rosé méthode traditionnelle (Langlois)		33,90 €		



Cidre

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Cidre Brut (Val de Rance)		15,00 €		

Vin au Verre ou au Pichet



Vin au Pichet

	Millésime	50 cl	Millésime	25 cl
Blanc - Rosé - Rouge		9,10 €		5,10 €



Vin au Verre

	Millésime	12 cl
Mœlleux, Val de Loire "Côteaux du Layon"	2017	4,70 €
Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,50 €
Blanc Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle"	2017	3,90 €
Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,50 €
Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,50 €
Rouge Bordeaux "Cour Montessant"	2017	3,90 €
Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"	2017	4,70 €
L'innovation du Sommelier (demandez au maître d'hôtel)		6,90 €

Eaux Plates ou Gazeuses



Eaux Minérales

	Millésime	100 cl	Millésime	50 cl
Vittel, San Pellegrino		5,60 €		4,30 €

Vous cherchez un traiteur ?

Notre équipe vous propose des formules "Clé en Main", adaptées à votre budget :

- ✓ Réceptions,
- ✓ Séminaires,
- ✓ Mariages,
- ✓ Cocktails,
- ✓ Repas de Famille...

Nous organisons vos réceptions de A à Z, en tous lieux, jusqu'à 500 personnes.



Vous aimez faire plaisir ?

Offrez un "Bon Cadeau" à ceux que vous aimez !
Demandez nos formules à l'accueil.



Le Quai Fleuri... naturellement !

N'hésitez plus entre charme et modernité,
Le Quai Fleuri vous accueille en toute convivialité
et vous propose ses services de qualité.

