



**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



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 DÉMARCHÉ 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 .....	3,80 €
Kir Pétillant .....	4,50 €
Kir Royal .....	7,30 €
Coupe de Champagne .....	7,30 €
Américano Maison .....	9,20 €
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry, Campari .....	4,50 €
Muscat, Pineau des Charentes .....	4,50 €
Suze, Dubonnet, Picon .....	4,50 €
Porto "Sandeman" (Blanc ou Rouge) .....	4,50 €
Pastis, Ricard, Pacific .....	4,50 €

## Whiskies

Advent Scot (Ecosse Whisky) .....	7,10 €
Four Roses (Bourbon) .....	7,10 €
Caol Ila - 12 ans (Single Malt) .....	9,80 €
Talisker - 10 ans (Single Malt) .....	9,80 €
Singleton - 12 ans (Single Malt) .....	9,80 €
Knockando - 12 ans (Scotch) .....	9,80 €
Cardhu - 12 ans (Scotch) .....	9,80 €
Lagavulin - 16 ans (Single Malt) .....	9,80 €

## Bières

Heineken - Pression (France) .....	4,50 €
Eurélienne (France) .....	6,10 €
Pelfort Brune (France) .....	4,60 €

## Boissons sans Alcool

Jus de Fruits (Orange, Pamplemousse, Pomme, Raisin, Abricot, Ananas, Tomate) ...	4,50 €
Les Sodas (Coca, Coca Zéro, Ice-Tea, Orangina, Schweppes) .....	4,50 €

## Eaux Minérales

Vittel, San Pellegrino .....	5,80 €
1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino .....	4,50 €
1/3 Perrier, 1/4 Vittel .....	4,10 €

## Cocktails Alcoolisés

Cocktail Maison "Innovation du Barman" .....	6,80 €
M. Davis - (Champagne, Cognac, Sirop Caramel) .....	7,30 €
C. Parker - (Gin, Citron, Sucre, Schweppes) .....	7,30 €
D. Ellington - (Vodka, Malibu, Ananas, Pamplemousse) .....	7,30 €

## Cocktails sans Alcool

Cocktail Maison "Innovation du Barman" .....	6,80 €
T. Flanagan (Ananas, Pomme, Citron, Curaçao) .....	7,20 €
J. Collins - (Passion, Goyave, Ananas, Kiwi, Banane) .....	7,20 €
C. Lewis - (Orange, Ananas, Fraise-Bonbon) .....	7,20 €

## Liqueurs

Téquila, Gin, Vodka .....	7,20 €
Bénédictine, Mandarine Impériale .....	7,20 €
Cointreau, Grand-Marnier .....	7,20 €
Get 27, Get 31 .....	7,20 €

## Digestifs

Armagnac .....	7,20 €
Calvados .....	7,20 €
Cognac .....	7,20 €
Rhum Ambré .....	7,20 €

## 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

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

## Le traiteur

Crèmeux de Potimarron, filo de chèvre et marrons braisés  
Filet de canard mi-cuit et mariné, croûte de sésame et caviar d'aubergines  
Foie-gras mi-cuit, confit de courges à l'espelette, petit pain toasté (+3 €)  
Vol au vent de moules et petits gris au curry, champignons du moment  
Tartare de légumes Bio, blinis de betterave et légumes confits au basilic

## Le Poissonnier

Brochette de saint-jacques au chorizo, crème liée au parmesan (+3 €)  
Filet de thon snacké, tuile aux herbes, tomates confites et sauce forestière  
Gâteau de saumon à la provençale et olives noires

## Le Boucher

Suprême de pintade, réduction à l'Eurélienne, tuile au pavot  
Filet de bœuf mariné au Madère, jus réduit aux aïelles et séchouan  
Ris de veau à l'ancienne mijoté en cocotte, pleurottes et girolles (+3 €)

## Le Fromager

Déclinaison de chèvre de l'abbaye de Nottonville et sa salade verte  
Farandole de fromages de nos régions, mesclun de saison  
Tarte fine au roquefort et cerises confites

## Le Pâtissier

Le traditionnel Pain-Perdu, caramel au beurre et glace vanille  
Rocher coco et mangue, infusion menthe-citron  
Coulant chocolat, cœur caramel et crème de marron  
La Diligence du Quai Fleuri (+3 €)  
Minestrone passion-litchee, sablé à la noisette, sorbet litchee  
Bavarois amande-framboise, pignon de pin et chocolat blanc

# Les Vins Blancs

	<b>Pays Nantais</b>	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Muscadet Sèvre & Maine sur lie "Grand Fief de l'Audigère" (Jean Aubron)	2017	<b>23,20 €</b>	2017	<b>17,50 €</b>

	<b>Centre - Val de Loire</b>	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Touraine Sauvignon "Les Brémaillies"	2018	<b>23,70 €</b>	2018	<b>17,90 €</b>
	Côteaux du Vendômois "Domaine du Four à Chaux"	2018	<b>30,10 €</b>		
	Sancerre "La Mercy Dieu"	2018	<b>46,00 €</b>	2018	<b>29,80 €</b>
	Pouilly Fumé "Les Chailloux" (Jean-Claude Châtelain)	2018	<b>46,80 €</b>		
	Côteaux du Layon "De Neuville" - <b>Mœlleux</b>	2018	<b>31,90 €</b>		

	<b>Bourgogne</b>	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Saint Véran "Domaine du Paradis"	2018	<b>35,50 €</b>	2018	<b>23,30 €</b>
	Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)	2017	<b>47,40 €</b>	2017	<b>29,60 €</b>

	<b>Alsace</b>	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Pinot Gris "Tradition" (Kuentz-Bas)	2018	<b>36,20 €</b>		

	<b>Sud-Ouest</b>	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2018	<b>29,30 €</b>		

# Les Vins Rosés

	<b>Centre - Val de Loire</b>	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Côteaux du Vendômois "Domaine du Four à Chaux"	2018	<b>23,80 €</b>		
	Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2018	<b>28,90 €</b>	2018	<b>21,70 €</b>
	Sancerre "La Mercy Dieu"	2018	<b>46,70 €</b>	2018	<b>29,30 €</b>

	<b>Côtes du Rhône</b>	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Tavel "Château d'Acquéria" (Jean Olivier)	2018	<b>43,40 €</b>		

	<b>Provence</b>	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Côtes de Provence "Masterel"	2018	<b>28,60 €</b>	2018	<b>20,20 €</b>

	<b>Languedoc-Roussillon</b>	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Château Maurel "Ventenac-Cabardès" (Alain Maurel)	2018	<b>23,20 €</b>		

	<b>Sud-Ouest</b>	Millésime	<b>75 cl</b>	Millésime	<b>37,5 cl</b>
	Buzet "Le Lys"	2018	<b>26,60 €</b>	2018	<b>21,40 €</b>

# Les Vins Rouges

Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée)	2018	23,70 €	2018	17,80 €
Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2018	29,60 €	2018	22,30 €
St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabieau)	2018	34,80 €	2018	23,30 €
Sancerre "La Mercy Dieu"	2018	46,70 €	2018	29,30 €

Alsace	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Pinot Noir "Tradition" (Kuentz-Bas)	2018	35,90 €	2018	23,90 €

Beaujolais	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2018	38,60 €	2018	24,00 €

Côtes du Rhône	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Côtes du Rhône "Parallèle 45" (Paul Jaboulet Aîné)	2018	32,60 €	2018	21,20 €

Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Buzet "Le Lys"	2018	26,60 €	2018	21,40 €

Bourgognes	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Savigny lès Beaune (Domaine Françoise André)	2016	50,60 €		
Mercrey 1 <sup>er</sup> Cru "Clos Tonnerre" (Domaine Michel Juillot)	2016	71,60 €	2016	42,80 €

Bordeaux	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2017	25,60 €		
Côtes de Blaye "Château le Manceau"	2016	26,90 €	2016	20,40 €
Côtes de Bourg "Château les Bascauts"	2016	32,50 €	2016	22,40 €
Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2016	37,60 €	2016	26,30 €
Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2015	44,50 €	2015	26,10 €
Graves "Château d'Ardenne" (F. JS. Dubrey)	2008	70,00 €		

# Le Coin des Bulles

Champagne	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Champagne Brut (Sélection du Sommelier)		56,60 €		
Champagne Brut (Veuve Renard de Beaumont)		63,60 €		
Champagne Brut Premier (J-M Goulard)				44,20 €
Champagne Rosé (Philipponnat) - Réserve		104,70 €		
Champagne Brut "Gosset Celebris 1995" - Grand Cru		234,00 €		
Champagne Blanc de Blancs Brut "Millésimé 1998" (Amour de Deutz)		254,50 €		

Méthode Champenoise	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Crémant de Loire méthode traditionnelle (Monmousseau)		34,90 €		
Crémant de Loire Rosé méthode traditionnelle (Langlois)		34,90 €		

Cidre	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Cidre Brut (Val de Rance)		16,00 €		

# Vin au Verre ou au Pichet

Vin au Pichet	Millésime	50 cl	Millésime	25 cl
Blanc - Rosé - Rouge		9,50 €		5,50 €

Vin au Verre	Millésime	12 cl
Mœlleux, Val de Loire "Côteaux du Layon"	2017	4,90 €
Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,70 €
Blanc Côteaux de Gascogne "Cybelle de Colombelle"	2017	4,10 €
Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,70 €
Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,70 €
Rouge Bordeaux "Cour Montessant"	2017	4,10 €
Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"	2017	4,90 €
<b>L'innovation du Sommelier</b> (demandez au maître d'hôtel)		7,10 €

# Eaux Plates ou Gazeuses

Eaux Minérales	Millésime	100 cl	Millésime	50 cl
Vittel, San Pellegrino		5,80 €		4,50 €

## 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.

