



L'ardoise du moment



-- LES ENTREES --

L'oeuf mollet 11,00 €

Oeufs mollets d'Eure et Loire

servi avec son velouté aux champignons & copeaux de foie gras.

Le saumon 12,00 €

Blinis de patate douce, crème guacamole & son saumon gravlax.

Crousti' Gambas 14,00 €

Aumônière de gambas aux oignons et orange, coulis de crustacés & pousses de roquettes.

Marbré de cailles au foie gras 14,00 €

Terrine maison aux cailles, marbré au foie gras, toast grillé & confit de raisins.

La chèvre 10,00 €

Salade de chèvre "de Notonville" pané, lard grillé, noix & vinaigrette au miel "du Quai Fleuri"

-- LES PLATS --

Pot au feu de Saint Jacques 24,00 €

Pot au feu de petites Saint Jacques de "Normandie" et gambas, légumes de saison et émulsion crustacés.

Le cabillaud 22,00 €

Pavé de cabillaud aux piquillos & chorizo, corolle de légumes, risotto crémeux aux amandes.

Le veau 22,00 €

Médallions de Veau "Breton" aux champignons, velouté de morilles gratin de pommes de terres aux marrons et comté.

Le boeuf 24,00 €

Pèce de boeuf "sélection du Chef", accompagné de son jus réduit au porto, grenaille "de Sancheville" à l'ail et au thym frais.

Nous changeons notre ardoise selon la saison,
produits frais et en circuit court (région), mais surtout fait maison.

Prix net, service compris.



-- LES FOMAGES / DESSERTS --
Merci de les commander en début de repas



Fromage 8,50 €

Assortiment de fromages et ses accompagnements.

Croustillant 9,00 €

Croustillant de chèvre " de Notonville" accompagné de sa salade

La spécialité du Quai Fleuri : 9,00 €

Le fameux pain perdu du Quai Fleuri, accompagné de sa demi pomme rôtie au miel et cannelle, caramel & glace vanille.

Le Moelleux 9,50 €

Moelleux au chocolat 64% "Weiss ®", compotée de fruits rouges au gingembre & basilic.

Mac'citron 9,00 €

Macaron au crémeux citrons, suprêmes d'agrumes & petites meringues.

Le Mont Blanc 9,00 €

Servi sur palet breton, aux marrons & myrtilles, éclats de marrons.

Le Gourmand : 11,00 €

Assortiment de 3 mini desserts accompagné de son café ou thé.

Le Quai Fleuri c'est
aussi vos plats à
emporter
&
Un traiteur pour vos
réceptions



Vous pouvez consulter nos cartes
pour la fin d'année sur internet



Penser à réserver votre table

Nous changeons notre ardoise selon la saison,
produits frais et en circuit court (région), mais surtout fait maison.

Prix net, service compris.

--MENU ENFANT--

(Jusqu'à 12 ans)

10,00 € Plat seul

14,00 € Entrée + Plat ou Plat + Dessert

17,00 € Entrée + Plat + Dessert

Assiette de charcuteries et crudités

Petite salade de chèvre chaud

Œuf mollet mayonnaise

Haché de bœuf

Jambon blanc

Poisson du moment

Pour les légumes nous consulter

Fromage Blanc (fruits rouges ou sucre)

Assortiment de mini crêpes à tartiner

Glace Smarties ®

Mini moelleux