



Questel

FR

BRASSERIE
SALLE À MANGER

Réservation 09 54 89 05 57

Cuisine Française, Oui Monsieur !



L'équipe de la Brasserie QUESTEL détient un double titre de

" Maître Restaurateur "

Jimmy VIALLE, Directeur de la Brasserie

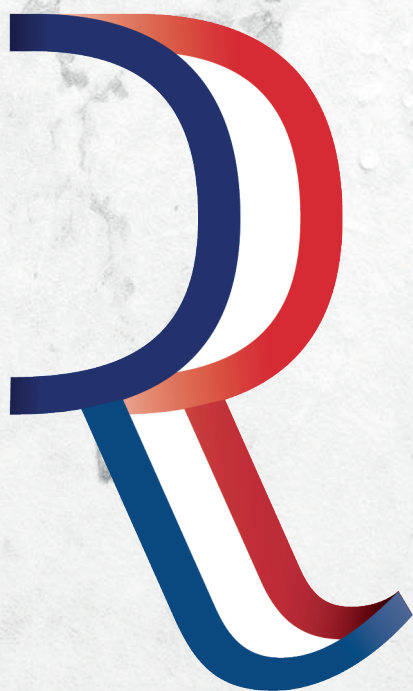
&

**Pierre VEROT, Chef de cuisine
ont obtenu respectivement ce titre.**

Ces deux distinctions sont donc une véritable récompense que nous sommes heureux de partager avec vous !

Notre chef, Pierre Verot et son équipe vous proposent une carte trimestrielle rythmée au fil des saisons par des produits soigneusement sélectionnés auprès de producteurs et fournisseurs locaux.

Chez nous, le frais et le local sont notre philosophie. 😊

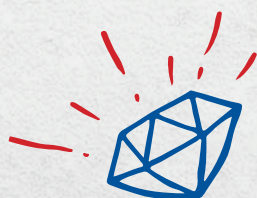
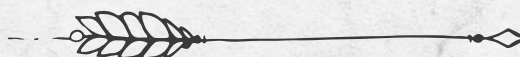


*Le fait maison est au cœur
de toutes nos réalisations*



Ce titre de " Maître Restaurateur " est décerné par le Ministère du Commerce et de l'Artisanat et met en lumière les restaurateurs engagés dans une démarche écoresponsable pour proposer des plats issus de tradition et d'innovation culinaire.

Nous respectons également notre environnement. Qualité et respect du produit sont notre philosophie ! 😊



Notre devise ➡ *Un bon produit, bien cuisiné*



À partager pour 2 personnes...



- La côte de bœuf bien choisie / Mayonnaise / Frites fraîches 68,00€ 3 10
- Notre poulpe entier / Sauce chimichurri / Risotto de pâtes (Fregola Sarda) au Parmesan 62,00€ 1 7 14

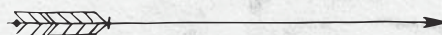
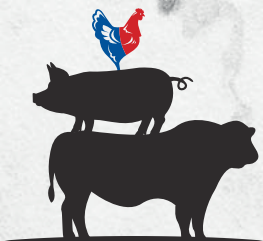
Menu enfant
14€

La Carte

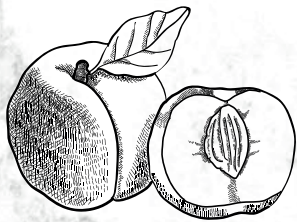


- Pain viennois / Persillade 6,00€ 1 3 7
- Asperges de Pays / Sauce œuf mimosa 13,00€ 3 10
- Poireaux cuits vapeur / Sauce chimichurri 11,00€ 1 10
- Gaspacho d'asperges vertes 8,00€
- Brie de Meaux au lait cru / Crumble noisette / Condiment carotte-miel 12,00€ 1 7 8
- Saucisson de taureau / Beurre au zeste de citron vert 12,00€ 7
- Amandes de mer gratinées au beurre à l'ail noir 11,00€ 1 7 14
- Gaufre gourmande / Rillettes de morue et saumon / Huile citron 13,00€ 1 3 4 7
- Poisson pané et frit (Selon arrivage) / Sauce yaourt à la Grecque / Poudre de verveine 16,00€ 1 3 4 7
- Céviché de cabillaud / Coco-gingembre / Huile de menthe 15,00€ 2 4
- Cassolette de filet mignon de porc Français aux champignons de Paris et shiitakés 14,00€ 7
- Effiloché de paleron de bœuf Français façon agriade St Gilloise 15,00€ 4
- Tataki de noix de veau Française / Pesto cacahuète 15,00€ 6 7
- Risotto de pâtes (Fregola Sarda) au parmesan / Poivre vert frais 12,00€ 1 7
- Frites fraîches 6,00€
- Poêlée de légumes / Carotte, haricot vert, pousse d'épinard, petit pois / Persillade 8,00€

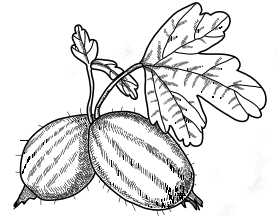
Suggestion de notre chef, Pierre Prix selon produit



- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupins
- 14 Mollusques



Desserts



- Moelleux au maïs / Crème anglaise infusée au pop-corn / Glace vanille-noix de pécan-caramel..... 10,00€ 1 3 7 8
- Verrine de fraises de pays / Sorbet fraise-basilic / Crumble / Chantilly..... 10,00€ 1 7
- Fondant à la pistache / Sorbet cacao / Chantilly au chocolat / Huile de pistache..... 11,00€ 1 3 7 8
- Questel gourmand (café ou thé)..... 9,00€ 1 3 7 8
- **À partager** : Nos fameuses profiteroles..... 18,00€ 1 3 7 8

