



Questel



BRASSERIE
RISTORANTE

Prenotazioni +33 (0)9 54 89 05 57

Cucina francese, Sì, grazie!



Lo staff della Brasserie QUESTEL è stato riconosciuto con un doppio titolo di:

" **Maître Restaurateur** "

Jimmy VIALLE, Direttore della Brasserie,

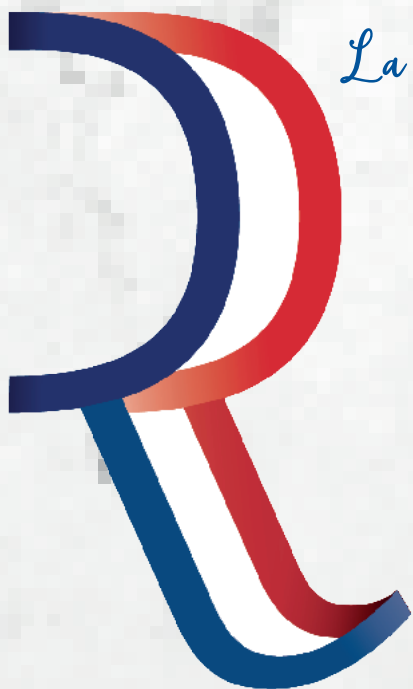
&

**il nostro Chef, Pierre VEROT,
hanno ottenuto rispettivamente questo titolo.**

Questi due riconoscimenti sono una vera e propria ricompensa che siamo lieti di condividere con voi!

Il nostro Chef, Pierre Verot, ed il suo team vi propongono una carta trimestrale ritmata una stagione dopo l'altra da prodotti accuratamente selezionati presso produttori e fornitori locali.

Prodotti freschi e approvvigionamento locale sono la nostra filosofia.



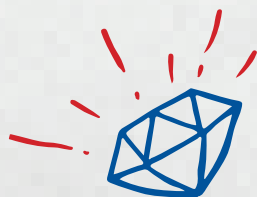
*La buona cucina fatta in casa è la base
di tutti i nostri piatti*



Il titolo di "Maître Restaurateur" viene attribuito dal Ministero del Commercio e dell'Artigianato francese e valorizza i ristoratori impegnati in un'iniziativa ecosostenibile per proporre piatti derivati dalla tradizione e dall'innovazione culinaria.

Rispettiamo anche il nostro ambiente.

Qualità e rispetto del prodotto sono la nostra filosofia! 



Il nostro motto ➡ Un buon prodotto, ben cucinato



Da condividere *per 2 persone...*



- Costata di manzo / Maionese e burro al pepe / Patatine fritte della casa **69,00€** 1 7 10
- Polpo intero / Salsa chimichurri dello chef / Risotto alle olive nere **63,00€** 1 7 14

Menù
bambino

14€

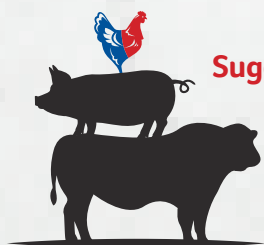
/bambino



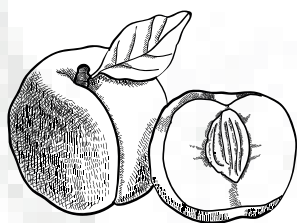
Alla Carta

- Pomodori arrosto con affumicatura artigianale al timo / Grano saraceno tostato **9,00€**
- Burrata di bufala / Pesto rosso / Crumble al timo **12,00€** 1 7 8
- Papeton di melanzane / Passata di pomodoro e basilico **7,00€** 3
- Bagel gourmet / Crema di mozzarella / Peperoni marinati **13,00€** 1 3 7
- Salame di toro / Burro al peperoncino di Espelette **12,00€** 7
- Canestrelli in conchiglia / Ripieno di burro alle acciughe / Aglio nero **11,00€** 7 14
- Focaccia / Rillette di merluzzo / Salsa vierge / Olio all'avocado **14,00€** 3 4 7
- Moissac des Cévennes (2 porzioni) / Olio d'oliva fruité noir "Domaine Valdation" **12,00€** 7
- Pesce impanato e fritto (secondo disponibilità – 200 g) / Pomodori secchi conditi / Limone in salamoia **15,00€** 1 3 4
- Tataki di tonno (160 g) / Salsa chimichurri dello chef **15,00€** 1 2 4 6
- Tartare di manzo Charolais (180 g) / Maionese mimosa alle erbe aromatiche **15,00€** 3 10
- Sfilacciato di toro cotto 7 ore (250 g) / Agrumi **14,00€** 12
- Braciola di maiale dell'Aveyron (300 g) / Olio al tartufo / Semi di senape sottaceto **15,00€** 10
- Fregola sarda risottata alle olive nere **13,00€** 1 7 12
- Patatine fritte della casa **6,00€**
- Zucchine gratinate con parmigiano **7,00€** 1 7
- Lattughino croccante / Vinaigrette con capperi e parmigiano / Verdure sottaceto **5,00€** 1 7

Suggerimenti dello chef Prezzo variabile



1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi



Dolci



- Tris al lampone (flan, sorbetto, coulis) 11,00€ 1 3 7
- Brownie al cioccolato / Gelato alla vaniglia / Salsa al caramello salato / Arachidi tostate 11,00€ 1 3 5 7
- Coppetta con crema al limone / Frolla bretone / Sorbetto al limone e basilico / Meringa 10,00€ 1 3 7
- Questel goloso (con caffè o tè) 9,00€ 1 3 7 8
- **Da condividere** : Pavlova ai frutti di bosco / Sorbetto al mirtillo / Panna montata 18,00€ 1 3 7

