



Questel



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

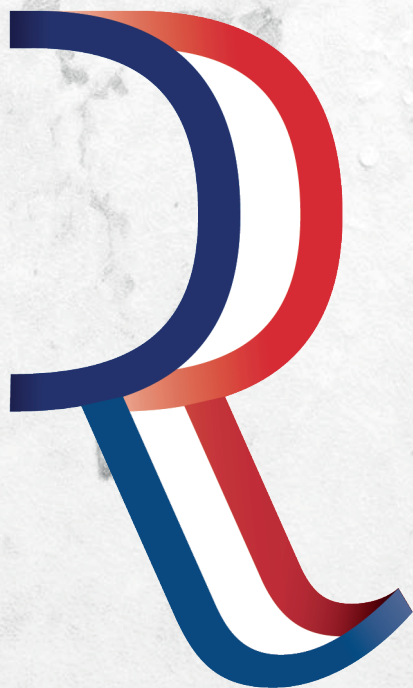
&

**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. 😊

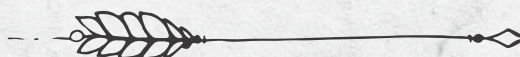


*Le fait maison est au cœur
de toutes nos réalisations*



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 / mayonnaise / frites fraîches 69,00€ 3 10
- Notre poulpe entier / risotto de pâtes (fregola sarda) / condiment tomates séchées et citron confit / sauce chimichurri 63,00€ 1 6 7 14

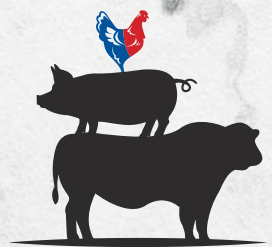
Menu enfant
14€

La Carte

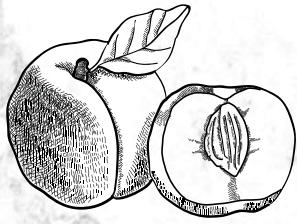


- Pain viennois toasté / persillade 6,00€ 1 3 7
- Houmous de lentilles vertes « famille Bastide » / huile sésame / noix de cajou torréfiées 9,00€ 8 11
- Terrine de saumon / bisque de crevettes au lait de coco 11,00€ 1 2 3 4 7
- Rillettes de morue aux olives noires et encre de seiche / feuille de riz soufflée 11,00€ 4 7 14
- Charcuterie de lomo ibérique / beurre au pain grillé 11,00€ 1 7
- Trois Rocamadours AOP au lait cru / miel au curry rouge / roquette 11,00€ 7 10
- Cœurs de canard français sautés en persillade 11,00€ 1 7
- Poivrons Padrón à la plancha / fleur de sel de Camargue 8,00€
- Crevettes décortiquées flambées au Pastis / chips de crevettes / sauce yaourt ail et fines herbes 12,00€ 2 7
- Tataki de taureau / sauce chimichurri / câpres frites 14,00€ 1 6
- Effiloché de veau aux oignons doux des Cévennes 14,00€ 6 7
- Steak haché de volaille à la plancha / cheddar mûré / sauce barbecue 14,00€ 7
- Tartare de thon sashimi / jus de betterave et framboise 15,00€ 4
- Risotto de pâtes (fregola sarda) / condiment tomates séchées et citron confit 11,00€ 1 7
- Frites fraîches 6,00€
- Écrasé de pommes de terre / jus de viande truffé 9,00€ 7
- La courgette de Saint-Gilles / rôtie / gaspacho / crue / pickles 9,00€ 10

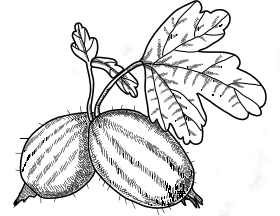
Suggestion de notre chef Prix variable



- 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



- Flan coco / ananas frais / coulis au basilic / sorbet..... 10,00€ 1 3 7
- Verrine de riz camarguais au lait / figues rôties / chantilly mascarpone..... 10,00€ 7 8
- Mousse au chocolat 58% / sorbet cacao / huile d'olive / fleur de sel / tuile au chocolat .. 11,00€ 1 3 7
- Questel gourmand (café ou thé) 10,00€ 1 3 7 8
- **À partager** : Notre fameuse Pavlova aux fruits rouges / sorbet pêche de vigne / chantilly.. 18,00€ 1 3 7

