



Feria des Vendanges
2024

—○ Questel ○—
FR

BRASSERIE
SALLE À MANGER

Grand Buffet à volonté



42€*
/adulte

*hors boissons

" **Maître Restaurateur** "

Jimmy VIALLE, Directeur de la Brasserie
& Pierre VEROT, Chef de cuisine
ont obtenu respectivement ce titre.

- Assortiment de charcuterie Ibérique
- Variété de légumes crus et ses sauces...
- Tomates - mozzarella - pesto 7 8
- Gaspacho tomate basilic
- Brandade de poissons, ail et fines herbes 4
- Salade de courgettes / parmesan 1
- Croque-monsieur 1 7
- Focaccia, caviar d'aubergine
- Assortiment de cakes salés : olives, carottes, etc.... 1 3 7
- Salade carottes à l'asiatique 1 6 10
- Salade de pois chiches, tomates séchées et citrons confits
- Salade de pâtes, thon et mayonnaise 1 3 4 10
- Taboulet citron Herbes fraîches 1
- Saumon façon gravelax 4
- Tranchettes de bœuf mariné comme un tataki 6
- Tataki de thon à ma façon 4 6
- Assortiment de fromages sélectionnés par notre chef 7

Ateliers chauds

Terre

Plancha de Pavé de taureau
Rougail saucisse de taureau

Mer

Plancha de lamelles
d'encornets en persillade 14

Accompagnements chauds

- Pommes de terre sarladaises
- Carottes en persillade

Desserts

Salade de fruits frais • Tartes aux pommes • Cake citron à l'huile d'olive
Panacotta Vanille • Mousse au chocolat • Moelleux au chocolat
Brownies noisettes • Fougasse d'Aigues Mortes • Chantilly maison
Meringues toutes en couleurs

1 3 5 7 8

Menu Enfant

21€ *hors
boissons
/enfant

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 Sulfités 13 Lupins 14 Mollusques