

Questel



SALLE À MANGER



MENU

Nos grignotages

Façon tapas à la française



Nous vous conseillons entre 2 et 3 grignotages par personne.

- Céleri-rave rôti au four / Sauce gremolata / Noisettes grillées ⑦ ⑧ ⑨ 7,00€
- Houmous de pois chiches (Famille Bastide) ⑩ 8,00€
- Charcuterie de magret de canard français aux épices douces / Beurre aux zestes d'orange ⑦ 13,00€
- Tartare de truite d'Ardèche / Orange / Fenouil / Aneth / Croûtons ① ④ 13,00€
- Pain viennois en persillade 6,00€
- Suggestion fromage du jour ① ③ ⑦ **Prix variable**

- Mijoté de porc français à la bière artisanale Nîmoise "La Barbaude" ① ⑩ ⑫ 13,00€
- Queue de filet de bœuf snackée à la plancha / Sauce aux champignons de Paris ① ⑦ 17,00€
- Parmentier de brandade de morue ① ④ ⑦ 12,00€
- Noix de Saint-Jacques snackées à la plancha / Crème de maïs au lait de coco / Popcorns salés ① ⑭ 16,00€

- Notre incontournable risotto de pâtes (Fregola sarda) au parmesan ① ⑦ ⑫ 8,00€
- Riz rouge camarguais façon pilaf (Canavere) ① 6,00€
- La carotte fane cuisinée de A à Z ① ⑥ ⑦ ⑧ 8,00€
- Frites fraîches 6,00€

• *Suggestion de notre chef*

Prix variable



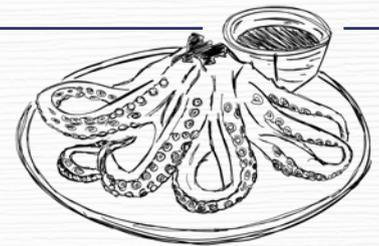
Les allergènes

① Gluten ② Crustacés ③ Oeufs ④ Poissons ⑤ Arachides ⑥ Soja ⑦ Lait

À partager pour 2 personnes



- Focaccia XXL / Jambon / Comté / Béchamel à la truffe noire / Frites fraîches **34,00€**
① ③ ⑦
- Poulet français en crapaudine rôti au four aux épices cajun et citron confit / Sauce gremolata / Frites fraîches **44,00€**
① ⑦ ⑩
- Poulpe entier / Sauce gremolata / Risotto de pâtes (Fregola sarda) au parmesan **62,00€**
① ⑩ ⑫ ⑭
- Côte de bœuf française (1 kg) aux herbes de Provence / Mayonnaise / Frites fraîches **69,00€**
① ③ ⑩
- Carré de veau français (1 kg) cuit à basse température / Mayonnaise / Frites fraîches **69,00€**
① ③ ⑩



Nos desserts

- Mousse yaourt à la grecque / Sorbet fromage blanc / Granola noisette / Miel français de fleurs sauvages **9,00€**
⑦ ⑧
- Tartelette croustillante aux pommes caramélisées / Sorbet citron vert / Meringue aux zestes de citron **9,00€**
① ③
- Verrine Forêt-noire (sans alcool) / Sorbet cerise **10,00€**
① ③ ⑦ ⑧
- Questel gourmand (café ou thé) **9,00€**
① ③ ⑦ ⑧

À partager : Nos fameuses profiteroles version « DARK » **18,00€**
① ③ ⑦ ⑧ ⑪



Menu enfant

- Plat du moment / 2 boules de glace / 1 sirop **14,00€**



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*"

