

Notre carte du midi



Pour commencer

- Pain viennois toasté en persillade (130g) ① ③ ⑦ 5,00€
- Cerveille de Canut* au chèvre frais et noisettes ⑦ ⑧ 6,00€
- Cappuccino de potimarron 6,00€
- Poireaux de Fourques*, servis froids / Vinaigrette miel-citron / Câpres / Croûtons ① 7,00€
- Terrine de campagne du Chef / Sauce gribiche ③ ⑦ ⑩ 10,00€

Boucherie

- Gardianne de taureau 13,00€
de Camargue AOP (200 g) ① ⑦ ⑨ ⑫
- Burger* de volaille française panée (110 g) 13,00€
Sauce cheddar mûré / Confit de butternut ① ③ ⑦
- Tranches de filet de boeuf marinées 15,00€
aux herbes de Provence / Sauce Questel ④ ⑥

Poissonnerie

- Parmentier 13,00€
de brandade de morue maison (200 g) ① ④ ⑦
- Filet de daurade (150 g) 13,00€
Cuit à l'unilatérale* / Beurre blanc / ① ④ ⑦ ⑫
Crumble et huile de roquette
- Wok de noix de pétoncles / 14,00€
Moules / Crevettes / Pousses de soja ② ⑥ ⑦ ⑫ ⑭

Les accompagnements

- Salade Iceberg croquante / Vinaigrette aux agrumes ⑩ 4,00€
- Frites fraîches 5,00€
- Boulgour* de la Famille Bastide façon pilaf / Amandes grillées ① ⑧ ⑫ 5,00€
- Poêlée de légumes : Panais / Carottes / Pousses d'épinards 6,00€
- Risotto de pâtes (Fregola Sarda) au parmesan ① ⑦ ⑫ 6,00€



Suggestion de notre chef

Prix variable

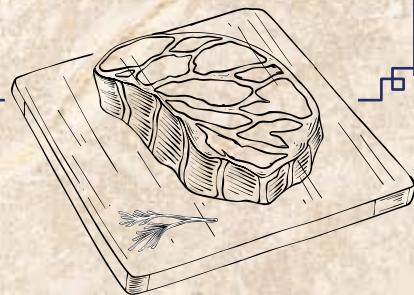
Les allergènes

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

Nos grands plats à partager

Découpe
en salle

- Poulet jaune fermier français (1kg200) en crapaudine rôti au four / Mayonnaise maison / Frites fraîches 44,00€
(3 7 10)
 - Côte de bœuf (1 kg) aux herbes de Provence / Mayonnaise maison / Frites fraîches 75,00€
(3 10)
- (La sauce Questel* est disponible sur demande) (4 6)



Nos desserts

- Mousse de yaourt à la grecque / Pommes reinettes du Vigan* à la cannelle / Granola maison / Sorbet pomme verte 9,00€
(7 8)
- Moelleux à la crème de marron / Sorbet chocolat noir / Tuile et sauce chocolat 10,00€
(1 3 7 8)
- Riz au lait de Camargue IGP* / Caramel beurre salé / Sablé breton 9,00€
(1 3 7)
- Questel gourmand (café ou thé) 10,00€
(1 3 7 8)

À partager : Notre incontournable profiterole 18,00€
Glace vanille / sauce chocolat / chantilly (1 3 7)



Menu enfant

- Escalope de volaille panée / Frites maison / 2 boules de glace / 1 sirop 14,00€
(1 3 7)



*Lexique Gastronomique en dernière page.

Avez-vous du Q ?

Le jeu des 3 Q du Questel



Votre repas offert...
Au lancer de dés !

Règles du jeu

1. Un jet par repas

Chaque client a droit à un lancer unique de 3 dés du Questel à la fin du repas.
Seuls les clients qui mangent sont invités à jouer.

2. Les dés du Questel

Chaque dé comporte une face spéciale "Q", symbole du restaurant.

3. Le but du jeu

Obtenez 3 Q au même lancer
et votre repas est offert, boissons comprises !

4. Conditions du gain

Le lancer doit être effectué devant un membre de l'équipe.
Une seule tentative par personne.

5. Esprit du jeu

Un jeu amical, ludique et festif.
Pour tenter sa chance tout en profitant d'un bon moment au Questel !

6. Tables partagées

Si la table partage plusieurs plats avec une addition commune, le repas offert correspond à la note totale divisée par le nombre de convives, boissons comprises.

7. Les petits chanceux aussi !

Les enfants sont invités à jouer eux aussi s'ils sont accompagnés d'un adulte.

La chance n'a pas d'âge

Et parfois, ce sont les plus petits qui ont le plus de Q !

Durée du jeu : du 1 janvier au 28 février 2026

Lieu du jeu : Restaurant le Questel à Nîmes

Lexique Gastronomique

Cervelle de Canut



Cette spécialité lyonnaise est préparée à base de fromage frais. Elle constituait souvent l'essentiel du repas des Canuts (tisserands de la soie lyonnaise au XIX^e siècle).

Pourquoi "cervelle" ? Car ce mets remplaçait la cervelle d'agneau que mangeaient les bourgeois, mais que les Canuts ne pouvaient pas se permettre.

La cervelle de Canut est aussi appelée "claqueret" ou "tomme daubée".

Boulgour

Il s'agit d'un produit élaboré à partir de blé dur débarrassé du son qui l'enveloppe, précuit à la vapeur, séché et enfin concassé.

Viande Racée



Se dit d'un animal qui présente les caractères de sa race. Ici, le bœuf élevé pour sa viande, contrairement à la vache laitière élevée pour produire du lait.

Il existe trois types de races bovines : traditionnelle, régionale et rustique.

Notre faux-filet sera exclusivement issu de races Limousine (finesse), Charolaise (saveur et jutosité) ou Aubrac (finesse et goût affirmé).

Cuit à l'unilatérale

Cuire un aliment d'un seul côté. Technique particulièrement adaptée aux poissons.

Pain burger



Bio

Riz long de Camargue IGP

Précurseur dans la riziculture en Camargue, la société Canavere est une entreprise familiale qui travaille au développement d'une agriculture respectueuse.

Elle possède plusieurs labels alimentaires tels que l'IGP : Indication Géographique Protégée, depuis le 6 juin 2000.

Reinette du Vigan



Variété de pomme cultivée dans les vergers des Cévennes.

Très rustique et ancienne, elle se caractérise par sa peau fine de couleur jaune-vert tachetée de points vermillon, ainsi que par son goût sucré et légèrement acidulé.

Chaque année, elle est mise à l'honneur lors de la grande «Foire de la pomme et de l'oignon doux».

Poireaux de Fourques



Fourques, commune située dans le sud-est du Gard, dans l'agglomération d'Arles. Exposée à un climat méditerranéen, elle est drainée par le Rhône et fait partie de la Camargue.

Les territoires agricoles représentent 85,7 % du village (en 2018).

Sauce Questel



100g tomates séchées / 2 citrons confits / 25g persil / 75g huile d'olive / 50g tournesol / 25g câpres / 75g jus de citron / paprika fumé / sel / 50g sauce soja / quelques gouttes de Garum

"Garum" quésaco ?

Préparation à base d'abats de poissons salés et aromatisés. Elle était utilisée comme assaisonnement dans l'Antiquité Romaine.

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"*

