

Notre carte du midi



Pour commencer

- Pain viennois en persillade ① ③ ⑦ 5,00€
- Œuf cocotte* / Crème de lard fumé ① ③ ⑦ ⑫ 8,00€
- Cœurs de canard français poêlés / Jus de viande réduit ① ⑫ 10,00€
- Cœur de thon japonais ikéjimi*, façon tataki ① ④ ⑥ 12,00€

Boucherie

- Mijoté de porc français confit 7 h / 14,00€
Pickles de graines de moutarde (200 g) ① ⑦ ⑩ ⑫
- Cordon bleu* de poulet français (230 g) 14,00€
① ③ ⑦ ⑫
- Tranches de gigot d'agneau* marinées, 16,00€
snackées à la plancha (180 g) / Sauce Questel* ① ④ ⑥

Poissonnerie

- Filet de bar cuit à l'unilatérale* (150 g) / 14,00€
Crème de fenouil au pastis / Amandes grillées ④ ⑦ ⑧
- Burger de lieu noir pané (130 g) / Sauce tartare* / 14,00€
Cheddar mûré / Pickles d'oignons rouges ① ③ ④
⑦ ⑩ ⑫
- Noix de Saint-Jacques (110 g) / 16,00€
Fondue de poireaux ⑦ ⑫ ⑭

Les accompagnements

- Frites fraîches 5,00€
- Salade sucrine / Vinaigrette aux herbes fraîches / Noix torréfiées ⑧ ⑩ ⑫ 5,00€
- Risotto de pâtes (fregola sarda)* au parmesan ① ⑦ ⑫ 6,00€
- Chou-fleur rôti et mousseline / Marinade au citron confit ⑦ 6,00€
- Poêlée de champignons (champignons de Paris, bolets, cèpes, pleurotes et champignons noirs) et pousses d'épinards 7,00€

Suggestions de notre chef

Prix variables



Les allergènes

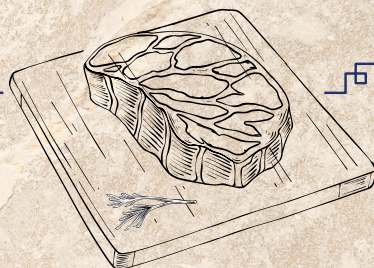
① Gluten ② Crustacés ③ Œufs ④ Poissons ⑤ Arachides ⑥ Soja ⑦ Lait

Nos grands plats à partager

Découpe
en salle

- Notre poulpe entier (400 g) / Sauce Questel* / Risotto de pâtes (fregola sarda)* au parmesan 62,00€
① ④ ⑥ ⑦ ⑫ ⑭
- Côte de bœuf (1 kg) / Mayonnaise maison / Frites fraîches 77,00€
③ ⑩

*(La sauce Questel est disponible sur demande) ① ④ ⑥



Nos desserts

- Crèmeux de citron jaune / Sablé breton / Meringue 9,00€
① ③ ⑦ ⑧
- Mousse de yaourt à la grecque / Poires caramélisées / Granola* maison / Sorbet poire 9,00€
⑦ ⑧
- Cookie noix de pécan et praliné / Sauce chocolat / Glace vanille 10,00€
① ③ ⑦ ⑧
- Questel gourmand (café ou thé) 10,00€
① ③ ⑦ ⑧

À partager : Notre incontournable profiterole 17,00€
Glace vanille / Sauce chocolat / Chantilly ① ③ ⑦



Menu enfant

- Poisson pané / Frites maison / 2 boules de glace / 1 sirop 14,00€
① ③ ④ ⑦



*Lexique Gastronomique en dernière page.

Lexique Gastronomique

Cordon bleu



Ce mets est préparé chez nous, avec une escalope de poulet français, du jambon fumé et de la mozzarella, le tout pané puis frit.

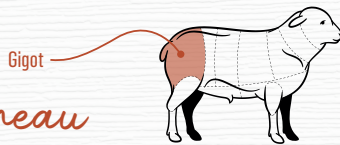
Cuit à l'unilatérale

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

Fregola sarda

La fregola sarda est un type de pâte produite en Sardaigne. Elle se présente sous forme de petites sphères. Elle est obtenue avec de la semoule de blé dur et de l'eau, et est grillée au four, ce qui lui donne un goût particulier.

Gigot d'Agneau

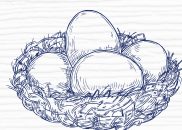


Longtemps appelé « jambe de derrière », le Gigot est le postérieur de l'agneau.

Granola

C'est un mélange de graines d'oléagineux (tournesol, pignon de pin, courges) et de miel.

Ouf cocotte



L'œuf cocotte est un œuf cuit doucement au four, dans un petit récipient individuel. Le blanc est juste pris tandis que le jaune reste coulant, souvent accompagné de crème, de légumes ou de garnitures gourmandes.

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

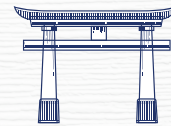
"Garum" quésaco ?

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

Sauce tartare

La sauce tartare est une sauce froide à base de mayonnaise, relevée de câpres, cornichons, herbes fraîches et parfois d'échalotes. Elle apporte fraîcheur et vivacité, idéale pour accompagner poissons et fritures.

Thon Ikéjimi



L'ikéjimi est une technique japonaise de mise à mort du poisson, réalisée immédiatement après la pêche. Elle permet de préserver la texture, la couleur et la pureté du goût, tout en offrant une chair plus tendre et une meilleure conservation. Nous vous proposons du thon ikéjimi.

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"*

