

h ô t e l b i s t r o t
- L E -
Q U A R R È
BRUGUIÈRES

À PARTAGER

Huîtres fines de Claire Marennes d'Oléron x 6 - **10€**

Huîtres spéciales Hercourt x 6 - **16€**

Saumon BÖMLO fumé maison, pain tranché au blé malté torrifié - **12€**

Crevettes roses 25/35 & ailoi x 12 - **16€**

Plateau de l'écailler (sur commande 48h) - **60€**
(6 Huîtres fines de Claire Marennes d'Oléron, 6 Huîtres spéciales Hercourt, 100gr Saumon BÖMLO fumé maison, 12 Crevettes roses 25/35 & ailoi)

Ardoise de charcuterie - **12€**

Jambon Serrano bodega (100gr) et pan con tomate - **14€**

Planche dégustation par « Les Artcutiers » (3/4 personnes) - **25€**

(Saucisse sèche, rillettes d'oie, chorizo, jambon truffé, fritons, boudin, terrine de canard)

ENTRÉES

Jambon truffé à la braise et lentilles vertes du Puy AOP - **8€**

Hareng, pommes à l'huile, caviar Avruga et citron yuzu - **11€**

Terrine de kakos au foie gras vinaigrette façon ravigotte - **9€**

Tataki de bœuf à la citronnelle, gingembre, coriandre et citron vert - **12€**

LA FORMULE DU MIDI

- Hors boissons -

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour | **14 €**

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour | **16€**

Supplément café gourmand - **3€**



Notre four à la braise est une élégante combinaison entre barbecue et four traditionnel. Sa température de travail très élevée apporte à nos produits frais et régionaux la saveur unique et noble du feu de bois.

Le Manège Bruguières

Le vendredi, d'octobre à fin décembre, Le Manège Bruguières s'installe sur la terrasse du Bistrot Le Quarré. Au programme : « des huîtres, du blanc, des rires et des potes » !



NOTRE ÉLEVEUR SALERS

« De l'étable à la table ! »

Pavé de bœuf 250 gr, pommes persillées - **16€**

Entrecôte 300 gr, pommes persillées (supplément 100 gr : 6€) - **22€**

T-Bones (600 gr environ) - **36€**

Tartare de bœuf 300 gr (+ 100 gr : 4€) - **15€**

Tartare poêlé classique (avec du lard) - **17€**

+ sauce (poivre ou Roquefort) 2€
+ os à moelle 6€ + façon Rossini 6€



SUR LA BRAISE !

Demi-poulet fermier grillé, pommes persillées - **18€**

Crêpinette d'agneau des Pyrénées - **21€**

Côte de veau Salers (400gr environ) - **26€**

ACCOMPAGNEMENTS

- Au choix -

Poêlée de légumes du marché
Pommes campagnardes et salade
Frites maison

LE MENU "PITCHOUN"

Notre formule enfant

Burger et frites maison

Mousse au chocolat ou Coupe de glace

Jus de fruit ou Sirop à l'eau

LE MARCHÉ DU SUD-OUEST

Saucisse de Toulouse, purée et jus à l'ail - **16€**

Burger de canard au pain de campagne - **16€**

Magret de canard entier de la Maison Samaran - **24€**

LES POISSONS

Cabillaud de Bretagne en croûte de chorizo et Manchego, blinis de patate douce - **20€**

Blanquette de lotte aux légumes d'hiver et morilles - **24€**

NOS SUGGESTIONS

Pensez à consulter l'ardoise, et nos pâtes du jour !

LES DESSERTS

Préparés avec passion par notre chef !

Mousse au chocolat, éclats de sablé - **6€**

Café gourmand - **6€**

Glaces & sorbets - 3 boules - **6€**

Vanille / Café / Chocolat / Rhum-raisons / Caramel beurre salé
Citron / Passion / Fraise / Framboise

Cœur de poire façon tiramisu - **8€**

Ile flottante coulis abricot et bière blanche - **8€**

Pain perdu brioché, crème fouettée et caramel beurre salé - **8€**

Mangue rôtie au miel, crumble de cacahuètes et glace passion - **9€**

3 fromages par « La Table de Solange » - **8€**

5 fromages par « La Table de Solange » - **10€**