



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

CARTE SUSCEPTIBLE D'ÊTRE MODIFIÉE SELON LES ARRIVAGES !

ENTRÉES

Tomate du pays, burrata et pesto - 9€

Légumes du moment braisés
à Xipister - 7€

Tataki de boeuf à la citronnelle, gingembre
et citron vert - 12€

Assiette de jambon Serrano race Duroc
18 mois et pan con tomate - 14€

Ardoise de charcuterie - 12€

Planche dégustation par « Les Artcutiers »
(3/4 personnes) - 25€
(Saucisse sèche, rillettes d'oie, chorizo, oreilles de cochon confites,
fritons, boudin, terrine de canard)

SALADE DU JOUR
- à l'ardoise, à partir de 14€ -

**LA FORMULE
DU MIDI**
- Hors boissons -

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

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

Supplément café gourmand - 3€

**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



NOTRE ÉLEVEUR SALERS
« De l'étable à la table ! »

- Pavé de boeuf 250 gr, pommes persillées - 16€
 - Entrecôte 300 gr, pommes persillées (supplément 100 gr : 6€) - 22€
 - Côte à l'os (600 gr environ) - 36€
 - Tartare de boeuf 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€

NOS SUGGESTIONS
Pensez à consulter l'ardoise !

SUR LA BRAISE !

Demi-poulet fermier grillé, pommes persillées - 18€

Côte d'agneau des Pyrénées - 21€

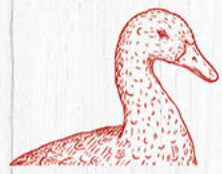
Côte de veau (400 gr environ) - 26€

ACCOMPAGNEMENTS
- Au choix -

Poêlée de légumes du marché
Pommes campagnardes et salade
Frites maison

MIBRASA®

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 MARCHÉ DU SUD-OUEST

- Saucisse de Toulouse, purée et jus à l'ail - 16€
- Burger de canard au pain de campagne - 18€
- Magret de canard entier de la Maison Samaran - 24€



LES POISSONS

- Merlu à la plancha, piperade, crumble aux piments d'Espelette - 18€
- Tartare de saumon d'Ecosse au couteau - 20€



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
 - Ile flottante, abricot et bière - 8€
 - Fruits de saison rôtis à la braise - 9€
 - 3 fromages par « La Table de Solange » - 8€
 - 5 fromages par « La Table de Solange » - 10€

