

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

CARTE SUSCEPTIBLE
D'ÊTRE MODIFIÉE SELON
LES ARRIVAGES !

À PARTAGER

Huîtres Fines de Claire Marennes
d'Oléron x 6 • 12€

Huîtres Fines de Claire Marennes
d'Oléron x 12 • 20€

Huîtres spéciales Hercourt x 6 • 16€

Saumon Bömlo fumé maison, pain tranché
au blé malté torréfié • 12€

Crevettes roses Pacifique 25/35
et aioli x 12 • 16€

Plateau de l'écailler • 60€

(6 huîtres Fines de Claire Marennes d'Oléron, 6 huîtres spéciales Hercourt,
100 gr saumon Bömlo fumé maison, 12 crevettes roses Pacifique 25/35,
bulots cuits au court-bouillon & aioli)

Ardoise de charcuterie • 14€

Jambon Serrano bodega (100 gr)
et pan con tomate • 16€

Planche dégustation par « les Artcutiers »
(3/4 personnes) • 25€

(Saucisse sèche, chorizo, jambon truffé, oreilles de cochon
confites, fritons, boudin, terrine de canard)

ENTRÉES

Œufs cocotte aux champignons • 9€

« Le Croque-Monsieur » jambon truffé et
fromage de Laguiole • 11€

Crevettes en tempura au curry noir,
caramel de vin rouge aux épices • 11€

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 16€

Plat du jour + Dessert du jour

Entrée du jour + Plat du jour
+ Dessert du jour 19€

Supplément café gourmand • 1,90€



NOTRE ÉLEVEUR SALERS

« De l'étable à la table ! »

Pavé de bœuf, pommes persillées • 16€

Entrecôte, pommes persillées • 26€
supplément 100 gr + 8 €

Tartare de bœuf • 16 €
supplément 100 gr + 4€

Tartare poêlé classique (avec du lard) • 18€

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



SUR LA BRAISE !

Poulet fermier grillé, pommes persillées • 19€

Côtes d'agneau de région • 26€

Côte de veau Salers • 28€

ACCOMPAGNEMENTS

- Au choix -

Poêlée de légumes du marché
Pommes campagnardes et salade
Frites maison

LE MENU "PITCHOUN"

Notre formule enfant

Mini 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 • 19€

Magret de canard entier de la Maison Samaran • 26€



LES POISSONS

Cabillaud de Bretagne en croûte de chorizo et
Manchego, blinis de patate douce • 22€

Blanquette de lotte aux légumes d'hiver
et morilles • 28€



NOS SUGGESTIONS

Pâtes du jour (végétariennes à la demande)
& viandes d'exception à découvrir à l'ardoise

LES DESSERTS

Préparés avec passion par notre chef !

Mousse au chocolat, éclats de sablé • 7€

Café gourmand • 6€

Glaces & sorbets - 3 boules • 6€

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

Cœur de poire façon tiramisu • 10€

Crème brûlée à la vanille Bourbon • 8€

Pain perdu brioché, crème fouettée
et caramel beurre salé • 9€

Mangue rôtie au miel, crumble de
cacahuètes et glace passion • 12€

3 fromages par « La Table de Solange » • 9€

5 fromages par « La Table de Solange » • 11€



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 vendredi soir, 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 ! »