~QUARTIER~
Gabriel

~QUARTIER~
Gabriel

Notre Etablissement est Certifié

« Maitre Restaurateur de France »

Titre d'Etat

Cuisine Faite Maison

~QUARTIER~
Gabriel

La Carte des Allergènes est Disponible à l'Accueil.

Tous nos produits, Fruits et Légumes, Poissons et Viandes sont Frais du Jour.

Nos Fournisseurs, (Union Primeur, Alpes Marée et BF Viandes)
Assurent la Meilleure Qualité.

À partager ...

- Les Huitres Fines de Claires N°3, Marennes d'Oléron IGP
  Par 6 — 12 €
  Par 12 — 21 €

- Plateau d'huitres Fines de Claires N°3 (x 12), Crevettes Roses (X12), Tataki de Saumon Croûte de Sésame, Piccata de Bar — 80 € (pour 4/6pers)

- Crevettes Roses, Mayonnaise au Citron Vert
  Par 6 — 8 €
  Par 12 — 16 €

- Saumon Fumé Atlantique, Beurre Conviette Doux AOP — 16 €
- Deux Tacos de Gambas Marinés Soja, Citron Vert et Fromage Frais — 13 €
- Foie Gras sur Toasts Briochés — 20 €
- Tataki de Saumon Gravlax — 22 €
- Nems de Poulet, 6 pièces, Sauce Aigre Douce, Salade et Menthe Fraiche — 14 €
- Burgers en Pics et ses Frites — 22 €
- Quesadillas au Fromage et Guacamole — 10 €
- Jambon Blanc Truffé et Jambon de Savoie — 13 €
- Saint Marcellin et Tresse — 13 €
- Tacos de Boeuf* et Guacamole — 20 €
- Assortiments de Fruits Frais de Saison — 25 €
- Les Desserts Sucrés à Partager
  6 Pièces — 10 €
  12 Pièces — 20 €

Entrées

- Marbré de Foie Gras* de Canard (Sud-Ouest/France), Confiture d'Oignons — 19 €
- Les Huitres Fines de Claires N°3, Marennes d'Oléron IGP
  Par 6 — 12 €
  Par 12 — 21 €
- Crevettes Roses, Mayonnaise au Citron Vert
  Par 6 — 8 €
  Par 12 — 16 €
- Goujeonettes de Saumon Gravlax Maison, Salade Japonaise au Yuzu — 16 €
- Salade César « Emincé de Volaille Fermière » ou « Crevettes Roses »,
  Croquant de Salade, Bacon Grillé, Parmesan, Sauce César — 14,50 €
- Gambas Black Tiger Croustillantes Panko, Tartare d'Avocat, Salade Croquante,
  Coriandre et Oignons Frais, Vinaigrette au Pamplemousse — 18 €
- Œuf au Plat Fermier Label Rouge, sur Pancakes Maison, Champignons Juste Saisis,
  Roquette à L'huile de Truffe, Parmesan en Copeaux — 14 €
- Deux Tacos de Gambas Marinés Soja, Citron Vert et Fromage Frais — 13 €
- Burrata Di Bufala, Carpaccio de Bresaola Della Valtellinna I.G.P et Courgettes
  à l'Huile de Truffe, Roquette et Parmesan — 14 €

Poissons Crus

- Tartare de Saumon au Couteau, comme un Ceviche 18 €
- Tataki de Saumon Croûte de Sésame, Sauce Soja Sucrée 22 €
- Carpaccio de Bar, Huile de Sésame Acidulée, Brunoise de Pommes et Aneth 22 €

Les poissons sont issus de pêche ou d'élevage raisonné, soucieux de la protection de l'environnement.

Les Poissons

- Saumon Mi-Cuit Plancha, Jus de Citron Jaune Feuille Crémé, Infusion de Thym, Riz Pilaf 19 €
- Dos de Lieu Noir Rôti, Soupe de Poisson et Sa Rouille, Riz Pilaf 22 €
- Pavé de Bar Poêlé, Bouillon de Minestrone au Basilic, Purée Maison 24 €

Les Burgers

- Le Burger « Deluxe » Façon Rossini, Foie Gras de Canard* Poêlé 20 €
- Le Classic Burger 17 €
- Le Burger de Saumon, Sauce Tartare 19 €

** Les Viandes sont Origine France*

Les Viandes

- Tartare de Bœuf * « Charolais » et ses Condiments, 180gr Préparé au Couteau, Frites et Salade Verte 18 €
- Filet de Bœuf* Sauce aux Morilles, Purée Maison 34 €
- Entrecôte de Veau Poêlé, Sauce au Foie Gras*, Frites 26 €
- Magret de Canard Entier Grillé Sauce Laquée à l'Orange, Purée Maison 26 €
- Suprême de Volaille Fermière Label Rouge Rôti, Epices D'Orient, Légumes Poêlés 19 €
- Viandes d'Exception en Suggestion du Jour Selon Arrivage

Les Pâtes Fraiches

- Pâtes Fraiches, à l'Ail et au Piment 16 €
- Pâtes Fraiches, Gambas Black Tiger Poêlées, Sauce Tomate et Spianata Piccante 19 €

Les Pâtisseries et Desserts Maison

Fromages

- Assiettes de Fromages, Bleu de Sassenage, Saint Marcellin et Comté — 10 €
- Fromage Blanc, Crème, Miel ou Coulis de Fruits Rouges — 6 €

- Fondant au Chocolat Mi-Cuit, Glace Vanille (Cuisson 8 minutes) — 10 €
- Mille-Feuille Vanille Bourbon et Fève Tonka — 10 €
- Macaron Poire, Cœur Pomme Tatin Caramel au Beurre Salé — 10 €
- Le Rocher QG, Cœur Nutella, Biscuit Brownie — 10 €
- Paris - Santo Domingo, Ananas Rôti, Mousse Coco Praliné — 10 €
- Assiette de Fruits et Sorbets — 10 €
- Café Goumand, Le Café et ses Mignardises — 10 €
- Assortiment de Macarons /// Signature QG /// Sur place ou Emporter — 1,50€/ pièce

Les Coupes Glacées

- Fraise Melba, Glace Vanille, Sorbet Fraise, Coulis de Fruits Rouges, Fraises Fraiches, Chantilly, Amandes Grillées — 11 €
- Chocolat Liégeois, Glace Chocolat, Glace Vanille, Sauce Chocolat Maison, Chantilly, Amandes Grillées — 10 €
- Café Liégeois, Glace Café, Glace Vanille, Café Expresso, Chantilly, Amandes Grillées — 10 €
- Coupe QG, Glace Noix de Coco, Glace Vanille, Glace Fruit de la Passion, Coulis de Caramel Beurre Salé, Macarons — 12 €
- Coupe Colonel, Sorbet Citron, Vodka Greygoose — 10 €

Les Drinks

- Softs (33 cl.) — 3,50 €
  Coca, Fuzetea, Orangina, Sprite, Schweppes, Jus de fruits, Perrier
- Eaux (75 cl.) — 6 €
  Evian, Badoit
- Heineken (25 cl.) — 3,50 €
- Bières Spéciales (25 cl.) — 4 €
- Desperados (33 cl.) — 6 €
- Corona (35,5 cl.) — 7 €

Whiskies, Rhums, Gins, Téquila, Vodka et After Dinner,
Votre Serveur est là pour vous conseillez !!

Les Drinks

COCKTAILS

- Autumn Punch (30 cl.) — 14 €
  Vodka Zubrowka, Jus de Poire, Jus de Citron Vert, Sirop de Passion
- Winter Mojito (18 cl.) — 14 €
  Bacardi Spiced, Chambord, Menthe, Citrons Verts, Cacao, Crème de Cacao Blanc, Fruit de la Passion
- Aviation (15 cl.) — 15 €
  Bombay Sapphire, Liqueur de Marasquin, Jus de Citron Vert, Crème de Violette
- Brandy Alexander (15 cl.) — 14 €
  Cognac Henessy, Cacao Blanc, Crème
- Pisco Sour (25 cl.) — 16 €
  Pisco, Citrons Verts, Cassonnade, Blanc d'œuf, Angostura
- Jamaican Mule (30 cl.) — 13 €
  Bacardi Spiced, Ginger Beer, Citrons Verts, Sucre de Canne
- Lynchburg Lemonade (30 cl.) — 15 €
  Jack Daniel's, Cointreau, Citron Vert, Sucre de Canne, Limonade

Les Drinks

MOCKTAILS

- Virgin Cocktails Classiques (30 cl.) — 8 €
- Mango Colada (30 cl.) — 8 €
  Crème de Coco, Jus d'Ananas, Jus de Mangue
- Lovely Sweet (30 cl.) — 8 €
  Jus d'Ananas, Crème de Coco, Sirop de Fraise
- Purple Rain (30 cl.) — 8 €
  Jus de Pomme, Jus de Cranberry, Purée de Framboise, Sirop de Cerise