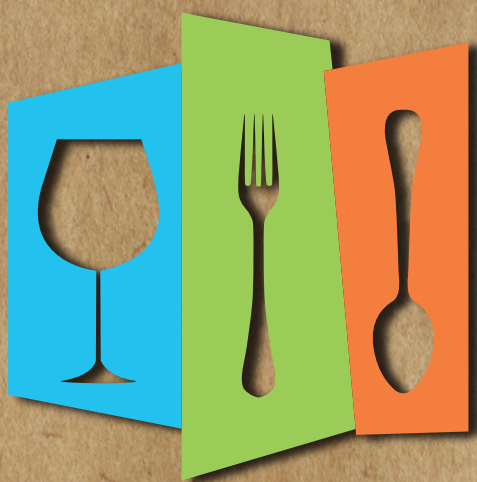




Quartier Gourmand

RESTAURANT - CRÊPERIE - SANDWICHERIE - CAFÉ

10, zone de Cromel - 50220 St-Quentin-sur-le-Homme

Menu du QG

Galette sarrasin au saumon fumé et sa glace
citron-basilic

ou

Assiette de foie gras et ses toasts beurrés

ou

Salade Normandie

(salade, tomates, lardons, oignons, pommes de
terre, camembert, andouille de Vire)



Bavette de flanchet sauce poivre avec frites
maison, salade verte et ratatouille

ou

Nonnette de poissons avec pommes vapeur
et ratatouille

ou

Jambon au cidre avec frites maison, salade
verte et ratatouille



Crème brûlée

ou

Crêpe Normande

(pomme fruit, caramel beurre salé, glace vanille,
crème sucrée)

ou

Dame Blanche

(2 boules vanille, chocolat chaud, crème sucrée)

23.90€

**Boissons non comprises*

Nos Entrées

Œufs mayonnaise _____ 3.90€

Galette saumon crème _____ 7.90€

Foie gras maison _____ 12.90€

Salade Paysanne _____ 6.90€

(salade, tomates, œuf, oignons, pommes
de terre, lardons)

Nos Plats chauds

Hamburger Classique _____ 12.90€

(steak haché, tomates, salade, oignons,
cheddar, sauce burger)
Servi avec des frites

Hamburger Savoyard _____ 13.90€

(steak haché, tomates, salade, lard,
reblochon)
Servi avec des frites

Hamburger Normand _____ 14.50€

(steak haché, tomates, salade,
oignons, cheddar, tranche d'andouille de
Vire, camembert)
Servi avec des frites

Hamburger Chèvre _____ 14.50€

(steak haché, tomates, salade, oignons,
cheddar, chèvre, lard)
Servi avec des frites

Bavette de flanchet, sauce poivre _____ 12.90€
(170g)

Servie avec frites, salade et
ratatouille

Jambon à l'os, sauce au cidre (160g) _____ 12.90€

Servi avec frites, salade et ratatouille

Steak haché (150g) _____ 8.90€

Servi avec frites et salade

Entrecôte, sauce au poivre (250g) _____ 16.50€

Servie avec frites, salade et
ratatouille

Menu enfant

Sirop à l'eau 20cl

Nuggets frites

ou

Galette jambon fromage avec frites



Crêpe au Nutella®

ou

Glace Clown

7.50€

Le Snack

Omelette jambon, emmental _____ 9.90€
avec frites et salade verte

Salade verte _____ 2.50€

Assiette de frites _____ 2.50€

Certains de nos produits contiennent des allergènes.

Nos Salades repas

La Normandie _____ **13.90€**

(salade, tomates, lardons, oignons, andouille de Vire, pommes de terre, camembert, œuf)

La Baie _____ **13.90€**

(salade, saumon fumé, tomates, œuf dur, crevettes rose, mayonnaise)

La Chèvre _____ **12.90€**

(salade, tomates, lardons, oignons cuits, pommes de terre, miel, croûtons de chèvre, œuf)

La Périgourdine _____ **15.50€**

(salade, tomates, lardons, oignons, pommes de terre, gésiers, foie gras maison, œuf)

La Végétarienne _____ **8.90€**

(salade, tomates, carottes, betteraves, pommes de terre, concombre)

Nos Moules

Servies avec des frites

Moules de la Baie - De juin à novembre



Moules marinières _____ **11.00€**

Moules crème _____ **12.00€**

Moules paysanne _____ **13.00€**

Moules Bleu d'Auvergne _____ **13.00€**

Trio de fromages avec salade : 4.20€

Nos gallettes classiques

Galette beurre _____ **2.50€**

Galette jambon, emmental _____ **4.70€**

Galette complète (jambon, emmental, œuf) _____ **5.70€**

Nos spécialités

Galette lard _____ **7.50€**

(lard fumé, œuf, emmental, lardons)

Galette Super complète _____ **7.90€**

(double galette, jambon, œuf, emmental, tomates)

Galette Savoyarde _____ **10.50€**

(reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, crème, jambon de pays)

Galette Saint-Jacques _____ **14.90€**

(julienne de légumes, noix de Saint-Jacques, crème, champignons, flan de légumes)

Galette Norvégienne _____ **13.50€**

(saumon fumé, crevettes, julienne de légumes, crème)

Galette Andouille de Vire _____ **9.50€**

(emmental, andouille de Vire, sauce au cidre)

Galette 3 Fromages _____ **8.90€**

(Camembert, chèvre, Reblochon)

Galette «Sucrée-Salée» _____ **9.90€**

(bacon, poire caramel au beurre salé, chèvre)

Galette façon Burger _____ **12.50€**

(steak haché, cheddar, tomates, salade, oignons, sauce burger)

Servie avec des frites

Galette Kebab _____ **9.90€**

(viandes à kebab, tomates, oignons, sauce blanche, salade)

Servie avec des frites

Tous les suppléments : 1.00€

Certains de nos produits contiennent des allergènes.

Carte des vins

	12cl	25cl	37.5cl	50cl	75cl
Côte de Gascogne IGP blanc _____	2.30€	3.50€		6.80€	
Pays d'Oc IGP rosé _____	2.30€	3.50€		6.80€	
Pays d'AOC Merlot rouge _____	2.30€	3.50€		6.80€	
Muscadet AOC _____			8.90€		14.50€
Sauvignon AOC _____			8.90€		14.50€
Côte de Provence AOC _____			8.90€		14.50€
Rosé de Loire AOC _____			8.90€		14.50€
Côtes-de-blaye Bordeaux AOC _____ «Domaine Arnaud»			11.50€		19.50€
St-Nicolas-de-Bourgueil AOP _____ «Domaine Bruneau»			11.50€		19.50€

Contient des sulfites

Apéritifs

Kir au vin blanc 12cl _____ (cassis, mûre, pêche, framboise)	2.30€
Kir breton 12cl _____	2.30€
Ricard 2cl _____	2.40€
Pastis 2cl _____	2.40€
Suze 4cl _____	2.90€
Muscat 4cl _____	2.90€
Martini (blanc ou rouge) 5cl _____	2.90€
Porto 4cl _____	2.90€
Baby whisky 2cl _____	2.90€
Whisky William Peel 4cl _____	4.70€
Ballantine's 4cl _____	5.50€
Jameson 4cl _____	5.70€
Jack Daniel's 4cl _____	6.00€

Cidres

	20cl	50cl	75cl
Cidre fermier _____ «Pacory»	2.50€	6.50€	8.90€

Contient des sulfites

Boissons fraîches

Coca-Cola 33cl _____	2.90€
Perrier 33cl _____	2.90€
Orangina 33cl _____	2.90€
Jus de fruit 25cl _____ (orange, tomate, abricot, pomme, ananas)	2.90€
Ice-Tea 25cl _____	2.90€
Diabolo 25cl _____ (fraise, menthe, cassis, citron, pêche, grenadine, banane, kiwi)	2.20€
Sirop à l'eau 25cl _____	1.80€

Bières

Pression ARCHANGE 25cl _____	3.50€
Pression Fürstenberg 25cl _____	2.30€

Eaux Minérales

	50cl	1L
Plate Plancoët _____	2.20€	3.00€
Gazeuse Plancoët _____	3.00€	4.60€

Digestifs

Menthe pastille, Pepper Mint, Cointreau, Calvados, 4cl _____	5.00€
Vodka, Cognac	

Boissons chaudes

Café ou décaféiné _____	1.30€
Thé _____	2.10€
Infusion _____	2.10€
Chocolat chaud _____	2.50€

TABLEAU DES ALLERGÈNES

LISTE DES ALLÈRGÈNES	EXCLUSIONS
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, épeautre, blé de Khorasan) et produit à base de ces céréales.	- Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose - Maltodextrines à base de blé - Sirops de glucose à base d'orge - Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques
Crustacés et produits à base de crustacés	
Oeufs et produits à base d'oeufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
Arachides et produits à base d'arachide	
Soja et produits à base de soja	- Huile et la graisse de soja entièrement raffinée - Tocophérols mixtes naturels - Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja - Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	