

Coup de cœur !

Buffet DES CHEFS

ENTRÉES 8.95€

"obligatoirement associé à un plat"

Les chefs vous laissent à discrétion, satisfaire vos envies autour du buffet réalisé à partir de produits frais et de saison.

côté DESSERTS

GOURMANDISES*



ou

CAFÉ GOURMAND 7.50€

"obligatoirement associé à un plat"

Notre pâtissier vous invite à savourer ses desserts, tous de fabrication maison.

* Gourmandises :
1 dessert + 2 minis verrines
Tout changement ou supplément 2^{ème} dessert + 3.90€

côté MENUS

Buffet D'ENTRÉES 26.95€

POULET NOIR RÔTI de Kerchouan (Bretagne)
Lardons / Frites

ou

FILET de POISSON
Crème de Crustacé / Petits Légumes

ou

FONDANT DE COCHON BRETON
Cuisson basse température (12h)
Sauce moutarde à l'ancienne / Écrasé de pommes de terre

Buffet de gourmandises*
* = 1 dessert + 2 minis verrines
ou Café Gourmand (+ 2€)

Menu ENFANT 10.95€

(moins de 10 ans)



Poulet rôti / Frites

ou

Steak haché / Frites



+ Dessert

+ Verre de jus de Fruits / Sirop / Soft

côté BURGERS

Buns faits maison



- GOURMET BURGER DE BŒUF 15.90€
Steak / Cheddar / Tomates / Salade / Oignons confits /
- BURGER FERMIER 16.90€
Steak / Tomates / Salade / Fromage de chèvre / Bacon / Oignons confits / Sauce cocktail
- CÉSAR BURGER 16.50€
Pané de poulet / Cheddar / Tomates / Salade / Oignons confits / Sauce César
- BURGER VÉGÉTARIEN 15.50€
Galette de légumes / Oignons confits / Tomates confites / Salade / Sauce tartare / Cheddar
- BURGER FISH GOURMAND 16.90€
Saumon / Oignons confits / Cheddar / Tomates / Sauce tartare
- BURGER SAVOYARD 16.90€
Steak / Oignons confits / Tomates / Salade / Reblochon / Tomme grise
- BURGER COCHON 16.50€
Effiloché de cochon breton / Salade / Oignons / Tomates confites / Moutarde à l'ancienne
- BURGER ITALIEN 17.90€
Steak / Oignons confits / Tomates confites / Salade / Pesto / Parmesan / Burrata



BOISSONS au verso !

côté FERME



- TARTARE DE BŒUF Charolais au couteau, façon chef 16.95€
Oignons rouges / Câpres / Cornichons / Moutarde / Ketchup
Rioja Navajas Arjona, Espagne
- TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE Charolais au couteau 17.50€
Tomates confites / Oignons rouges / Copeaux de parmesan / Câpres / Burrata / Ketchup
Rioja Navajas Arjona, Espagne
- POULET RÔTI de Kerchouan (Bretagne) 15.95€
Lardons / Frites
Rhône, Les Lauzières Tardieu
- DEMI-CAMEMBERT pané et sa charcuterie 17.50€
Jambon serrano / Chorizo ibérique / Rosette de Lyon / Salade verte
Chinon, Cuvée Vieilles Vignes
- COCHON DE LAIT « rôtissoire » 24.50€
farci, laqué au miel et thym
Produit de qualité de la ferme Guernion à Hillion
Bordeaux, Château Les Moutins
- PALERON DE BŒUF cuisson basse température (12h) 19.90€
Sauce bordelaise, frites
Bordeaux, Château Les Moutins
- CÔTELETTES D'AGNEAU grillées 22.90€
Jus réduit aux herbes fraîches, écrasé de pommes de terre
Bordeaux, Château Les Moutins

Suggestion du sommelier

côté PLANCHA



- ANDOUILLE de Guémené snackée 19.50€
Crème de cidre / Pommes flambées / Écrasé de pommes de terre
Pic St Loup, Domaine Les Hortasses
- ENTRECÔTE bretonne - Sauce aux choix 23.90€
Bordeaux, Château Les Moutins
- BROCHETTE DE BŒUF 22.90€
Béarnaise
Rioja arjona DOC « Bodega Navajas » vin espagnol
- BROCHETTE DE LA MER aux épices douces 23.90€
Cabillaud / saumon
Viognier Les Jamelles, Pays d'Oc, Languedoc IGP

SAUCES MAISON

Béarnaise / Poivrade / Beurre d'espelette / Bordelaise

Suggestion du sommelier

côté POUTINES

BŒUF 16.50€
Frites / Fromage en grains / Effiloché de paleron / Tomates confites / Sauce brune

COCHON 16.20€
Frites / Fromage en grains / Effiloché de cochon à la moutarde à l'ancienne / Sauce brune

VÉGÉTARIENNE 14.50€
Frites / Fromage en grains / Légumes



Bonne idée !

LE VERRE DE VIN

côté POKÉ BOWL

POULET 13.90€
Riz / Mangue / Fèves / Choux rouge / Radis / Concombre / Poulet marinés, Carottes / Oignons frits / Sésame torréfié / Sauce soja

LA VEGGIE 13.90€
Riz / Galette végétarienne / Mangue / Fèves / Choux rouge / Radis / Concombre / Carottes / Oignons frits / Sésame torréfié / Sauce soja

UNIQUEMENT !

LE JEUDI SOIR

20,90€

Formule BURGER + DESSERT

(Hors juillet et août)



NOTRE SÉLECTION DE VINS Au verso !



côté MER



- CHOUROUTE DE LA MER 24.50€
Chou / Poissons (selon arrivage) / Noix de Saint-Jacques / Gambas / Pommes vapeur / Beurre blanc
Cheverny, Domaine Bellier AOP
- PAVÉ DE MERLU du Guilvinec 20.90€
Crème de cidre / Petits légumes / Riz
Gascogne, Nova Sauvignon
- DORADE ROYALE grillée 22.50€
Huile de pesto / Basilique / Petits légumes / Riz
LANGUEDOC, Chardonnay LES PLOTS
- STEAK DE THON MI-CUIT Sauce vierge 19.50€
Tomates / Riz
Corse IGP Île de Beauté, Rione Rosa
- POÊLÉE DE SAINT-JACQUES (Baie de St-Brieuc) à la Guémenoise 24.90€
Poireau / Andouille snackée / Pomme flambée
LANGUEDOC, Viognier Les Jamelles
- POÊLÉE DE SAINT-JACQUES (Baie de St-Brieuc) au chorizo ibérique - Julienne de légumes 25.90€
LANGUEDOC Viognier Les Jamelles

Suggestion du sommelier

VINS ROUGES



	12 CL	75CL
<ul style="list-style-type: none"> BORDEAUX Château Les Moutins <i>Nez de fruits rouges, très boisé. Vin tannique avec une belle rondeur</i> 	4,30 €	23,00 €
<ul style="list-style-type: none"> CÔTES-DU-RHÔNE Les Lauzières <i>Cépages de Syrah et Grenache, l'équilibre est bien maîtrisé. Très agréable surprise !</i> 	4,80 €	26,00 €
<ul style="list-style-type: none"> PIC ST LOUP Domaine Les Hortasses <i>Arôme de fruits rouges avec des notes d'épices et de tabac. Un vin de copain !</i> 	4,80 €	26,00 €
<ul style="list-style-type: none"> GASCOGNE Nova <i>Cépage merlot cabernet, vin fruité très gourmand.</i> 	4,30 €	23,00 €
<ul style="list-style-type: none"> LOIRE - CHINON Cuvée Vieilles Vignes <i>Léger aux arômes de fruits rouges avec une fraîcheur intéressante</i> 	4,80 €	26,00 €
<ul style="list-style-type: none"> ESPAGNE Rioja Arjona <i>Vin puissant et long aux notes de fruits rouges subtilement caramélisés</i> 	4,80 €	26,00 €

GRANDS CRUS

<ul style="list-style-type: none"> VACQUEYRAS Les Lauzières (Rhône AOP) <i>Vin remarquable par son côté épicé et de fruits noirs confits avec de jolis tannins</i> 		39,00 €
<ul style="list-style-type: none"> SAINT JULIEN Château Peymartin (Bordeaux AOP) <i>Une grande expression de l'appellation St Julien avec des tannins fondus et des arômes de café</i> 		44,00 €
<ul style="list-style-type: none"> MERCUREY Domaine Agnès du Couédic (Bourgogne AOP) <i>Un grand rouge tout en finesse avec des tannins veloutés et une belle structure</i> 		46,00 €

VINS BLANCS



	12 CL	75CL
<ul style="list-style-type: none"> MOËLLEUX AOP Château La Barrière Cotes de Bergerac <i>Aromatique poussée sur les fruits exotiques avec une belle sucrosité</i> 	4,80 €	26,00 €
<ul style="list-style-type: none"> LANGUEDOC Chardonnay LES PLOTS <i>Toute l'élégance du Chardonnay avec des notes de miel et d'acacia</i> 	4,30 €	23,00 €
<ul style="list-style-type: none"> LANGUEDOC Viognier Les Jamelles <i>On y retrouve parfaitement les notes de fruits d'été comme la pêche ou l'abricot</i> 	4,80 €	26,00 €
<ul style="list-style-type: none"> LOIRE Cheverny AOP - Domaine Bellier <i>Vin très expressif avec un joli nez fruité et une bouche ronde et fraîche</i> 	4,80 €	26,00 €
<ul style="list-style-type: none"> GASCOGNE Nova Sauvignon <i>Vin blanc sec et fruité avec des arômes de fruits exotiques</i> 	4,30 €	23,00 €

GRANDS CRUS

<ul style="list-style-type: none"> BOURGOGNE AOP Auxey Duresse Cuvée Ste Catherine, Domaine Labry <i>Un grand blanc qui tire sur des notes briochées et beurrées</i> 		46,00 €
--	--	---------

BULLES

<ul style="list-style-type: none"> DAMOISELLE D'ALÈS Blanc de Blancs <i>Bulles fines, notes d'agrumes, ensemble équilibré et agréable.</i> 	4,80 €	26,00€
<ul style="list-style-type: none"> LE MARQUIS DE MARILLAC «BY DE VENOGÉ» Champagne Brut <i>Une bulle très fine, un élevage digne des plus grandes maisons de Champagne</i> 	10,00 €	58,00€
<ul style="list-style-type: none"> CHAMPAGNE MUMM rouge <i>Aromatique poussée sur les fruits exotiques avec une belle sucrosité</i> 		90,00 €



Tout au verre

Les crus de la carte des vins sont tous proposés au verre ou à la bouteille (sauf les grands crus)



TERRASSE AVEC VUE IMPRENABLE SUR LE PORT

Pensez à réserver
POUR VOS ÉVÈNEMENTS

DU MERCREDI
AU DIMANCHE

Afterwork DJ
**MUSIC LIVE
CONCERTS**

Un lieu unique
POUR BOIRE, MANGER, SE DÉTENDRE...

RÉSERVATION AVANT 14H
GROUPE 10 PERSONNES MINIMUM / ARRIVÉE AVANT 19H45
07 85 92 39 38 - qg.rooftop@gmail.com



VINS ROSES

	12 CL	75CL
<ul style="list-style-type: none"> ÎLE DE BEAUTÉ Rione Rosa (Corse IGP) <i>Gris de Corse aux notes de pamplemousse</i> 	4,80 €	26,00 €
<ul style="list-style-type: none"> ROSÉ D'ANJOU Rock'm roll agathe (Val de Loire IGP) <i>Rosé profond et sucré qui apporte de la douceur. Notes de fraises Tagada</i> 	4,80 €	26,00 €

carte BOISSONS

<ul style="list-style-type: none"> Bière Pression La QG (25cl) 4,00 € Bière du moment (25cl) 4,50 € Cidre (33cl) 4,50 € 	SOFTS <ul style="list-style-type: none"> Breizh Cola (33cl) 3,60 € Breizh Zéro (33cl) 3,60 € Orangina (25cl) 3,60 € Breizh Tea (33cl) 3,60 € Perrier (33cl) 3,60 € Jus de Fruits (25cl) Bio 3,60 € Eaux minérales Plate (l) 3,95 € Gazeuse (l) 	SÉLECTIONS de WHISKIES (4cl) 8,50 € <ul style="list-style-type: none"> Damoiseau 6,50 € Kraken 8,50 € Diplomatico 8,50 €
APÉRITIFS <ul style="list-style-type: none"> Rosé Pamplemousse 5,00 € Punch Maison (12cl) 4,80 € Kir (12cl) 4,50 € Kir breton (12cl) 4,50 € Kir pétillant (12cl) 4,90 € Ricard (2cl) 3,60 € Martini (5cl) 3,60 € Mojito Classique 8,70 € Mojito Fraise 8,90 € Spritz 8,70 € 	DIGESTIFS (4cl) 8,00 € <ul style="list-style-type: none"> Get 27 / 31 Bailey's Cognac Calvados Irish Coffee 	BOISSONS CHAUDES <ul style="list-style-type: none"> Café, Décaféiné Bio 2,00 € Café crème 2,50 € Thé Bio 3,20 € Infusion 3,20 €



Suivez nous



MENU AU VERSO !

02 96 72 16 36 www.quaigourmand-qgrooftopbar.fr

16 Quai Armez - Port du Légué 22000 SAINT-BRIEUC