



Ouvert midi & soir du lundi au samedi.

Nos Apéritifs Classiques

Coupe de champagne «Mercier» 10 cl	8.50€
Kir royal 10 cl	8.90€
Kir vin blanc 12 cl	4.90€
Crème de mûre, pêche, cassis, framboise	
Picon vin blanc 7 cl	5.90€
Jus de tomate 25 cl	4.40€
Ricard 2cl	4.10€
Martini Bianco ou Rosso 6 cl	4.30€
Campari 4 cl	4.90€
Suze 4 cl	3.90€
Porto 7 cl	5.50€
Américano maison	6.90€

Nos Alcools

Rhum 3 Rivières, Havana,	
Rhum Brun 4 cl	6.50€
Tequila, Gin 4 cl	5.50€
Vodka Smirnoff 4 cl	5.50€
Whisky (Cave à whisky)	

Supplément

Soda	2.00€
Jus de fruit	2.00€
Red Bull	3.00€

Pour l'Apéritif

à partager

Planche mixte	12€
Saucisson sec	8€

Spritz Aperol

8.50€

Nos Cocktails

Mojito Rhum	8.50€
Rhum brun 4 cl, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, citron vert, Angostura	
Mojito Fruits	8.50€
Rhum brun 4 cl, jus de mangue, jus ananas, Perrier, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	
Mojito Champagne	9.50€
Rhum brun 4 cl, champagne, Perrier, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Angostura	
Pina Colada	8.50€
Rhum 4 cl, jus d'ananas, lait de coco	
Long Island	8.50€
Vodka 1.5 cl, gin 1.5 cl, rhum 1.5 cl, triple sec 1.5 cl, Coca-cola	
Cuba Libre	8.50€
Rhum 4 cl, Coca-cola, jus de citron	
Blue Lagoon	8.50€
Vodka 4 cl, curaçao bleu 2 cl, jus de citron	
Ti Punch	8.50€
Rhum 5 cl, citron vert et sucre de canne	

Nos Mocktails

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	6.50€
Sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, citron vert	
Virgin Mojito Fruits	6.50€
Jus de mangue, jus ananas, Perrier, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	
Virgin Colada	6.50€
Jus d'ananas, lait de coco	
Cocktail de fruits	6.50€
Jus d'orange, jus de mangue, jus d'ananas, grenadine	

Nos Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Bière du mois	5.50€	6.70€	8.50€
Jupiler 5,2°	3.50€	4.50€	6.00€
Hoegaarden 4,8°	5.00€	5.90€	7.90€
Leffe Blonde 6,6°	5.00€	5.90€	7.90€
Cerveoise des Ancêtres 9°	5.50€	6.90€	8.90€
Triple Karmeliet 8°	5.50€	6.90€	8.90€
Cuvée des Trolls 7°	5.50€	6.90€	8.90€
Rince Cochon 8,5°	5.50€	6.90€	8.90€
Rince Cochon Rouge 7,5°	5.90€	7.40€	9.20€
Mascotte Blonde 8,5°	5.50€	6.90€	8.90€
La Chouffe 8°	5.50€	6.90€	8.90€
Picon Bière	5.50€	6.90€	8.90€
Monaco	3.90€	5.50€	7.00€
Panaché	3.70€	5.00€	6.50€

Nos Bières

Nos BouTeilles

Jupiler N/A (Sans Alcool)	4.90€
Desperados 5,9°/33cl	6.50€
Duvel 8,5°/33cl	7.00€
Chimay Bleue 9°/33cl	7.00€

Nos boissons fraîches

Saint-Amand plate 50 cl	4.50€
Saint-Amand plate 1l	5.60€
Saint-Amand gazeuse 50 cl	4.50€
Saint-Amand gazeuse 1l	5.60€
Perrier 33 cl	4.50€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33 cl	4.50€
Limonade 25 cl	4.50€
Schweppes 25 cl	4.50€
Tonic, Agrumes	



FANTA ORANGE

fuzetea THÉ PÊCHE

granini

Tomate, pomme, orange, multivitaminé

Orange ou citron pressé

Red Bull

Supplément sirop

25 cl	4.50€
25 cl	4.50€
25 cl	4.50€
25 cl	4.50€
	5.30€
25cl	5.30€
	0.90€

Nos eNtrées

- ☺ **Carpaccio de Saumon Gravlax** 10.90€
- ☺ **Croquettes de Crevettes Grises** 10.90€
2 pièces
- ☺ **Oeuf Brouillé au jambon Ibérique** 09.90€

NoS SaLAdes

- ☺ **Salade Cæsar** 13.90€
Salade, poulet, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, dés de tomate, œuf dur, croûtons, oignons rouges, sauce caesar
- ☺ **Salade de Chèvre chaud** 14.90€
Salade, crotin de chèvre, jambon speck, tomates, oignons, vinaigrette au xérès
- ☺ **Salade Ch'ti** 15.90€
Baguettes de lardons grillés et compote d'oignons gratinées au maroilles, salade, tomates, oignons, vinaigrette de xérès



NoS ViANdes



- ☺ **Entrecôte** 300 g 22.90€
- ☺ **Pièce du Boucher** 17.90€
Selon arrivage
- ☺ **Onglet de Bœuf** 200 g 16.90€
- ☺ **Le Tartare du «QG»*** 14.90€
Bœuf hâché, oignons, cornichons, câpres, pesto rouge, sauce anglaise, jaune d'œuf
- ☺ **Steak à cheval*** 12.90€

Les SuggESTions
du Chef
« Voir Ardoise »

GaRnituREs
(au choix)*

- Frites Fraîches Maison
- Purée de courge
- Epinards
- Salade

SaUces
(au choix)*

- Béarnaise
- Tartare
- Échalote
- Maroilles
- Poivre
- Moutarde à l'Ancienne

Pour plus de saveur nous avons choisi de vous servir des Frites Fraîches "Maison" et de hacher vos steaks à la commande.
*Toutes nos viandes sont servies avec leur sauce et garniture. Pour un supplément sauce : +0,50€, supplément garniture : +3€

POISSONS* & Moules

- ☺ **Moules marinières** 14.90€
- ☺ **Moules à la crème** 15.90€
- ☺ **Moules au Maroilles** 16.90€
- ☺ **Fish and Chips** 14.90€
Sauce tartare
- ☺ **Carpaccio de Saumon Gravlax 200 g** 15.90€
- ☺ **Croquettes de Crevettes Grises** 16.90€
3 pièces
- ☺ **Filet de Saint Pierre poêlé, purée de courges de saison, sauce vierge aux citrons confits** 16.90€

NoS RisoTtos

- ☺ **Risotto Saumon** 17.90€
Risotto, cubes de Saumon Rôti, poireaux, crème, parmesan
- ☺ **Risotto du QG** 15.90€
Risotto, jambon grillé, cheddar, crème, champignons

NoS TaGLiaTelles & pÂtEs

- ☺ **Linguines Saumon Gambas à la Thai** 17.90€
Saumon, Gambas poêlées, lait de coco, gingembre, citronnelle, citron vert
- ☺ **Linguines Gorgonzola** 15.90€
Gorgonzola, crème, jambon grillé, champignons
- ☺ **Lasagnes Végé** 14.90€
Epinards, ricotta, crème

NoS bUrgerRs



Option "XL"
+ 4.90€
Soit 2 Steaks

- ☺ **Burger Classique*** 15.50€
Pain burger, steak haché de boeuf, poitrine fumée, cheddar fondu, tomates, oignons confits, oignons frits, salade, cornichons, sauce burger
- ☺ **Burger QG*** 16.90€
Pain brioché, steak haché, salade, échalotes confites, lard grillé, sauce pepper, Mont des cats
- ☺ **Ch'ti Burger*** (sauce Maroilles) 15.90€
Pain burger, steak haché de bœuf, poitrine fumée, Maroilles fondu, tomates, oignons confits, oignons frits, cornichons

Nos WelShs

- ☺ **Le Welsh Classique** 14.90€
Cheddar fondu à la bière, pain moutardé, jambon, œuf au plat
- ☺ **Le Beef Welsh*** 18.90€
Cheddar fondu à la bière, pain moutardé, steak haché, œuf au plat

PlaTs RégioNaux

- ☺ **Assiette Découverte** 20.90€
Carbonnade, welsh, potjevleesch
- ☺ **L'Andouillette AAAAA** 15.90€
Sauce moutarde à l'ancienne
- ☺ **Carbonnade Flamande** 14.90€
- ☺ **Potjevleesch** 15.90€
Poulet, porc, veau
- ☺ **Joue de Porc confite à la Rince Cochon et échalottes, gratinée au Mont des Cats** 16.90€

FORmuLe eNfant

12.90€



Plat (au choix) : Steak haché ou fish and chips
Dessert (au choix) : Glace 2 boules
Boisson (au choix) : Sirop à l'eau, coca ou jus de fruits

Nos Vins

Nos piChets	12 cl	25 cl	50 cl
IGP Méridienne Rouge/Blanc/Rosé	4.70€	7.50€	13€
LeS RoUges	12 cl	37^s cl	75 cl
Haut Médoc Château Fonseca (Bordeaux)	5.50€	14€	27€
Lussac Saint Emilion Roc de Girodon (Bordeaux)		18€	35€
St Julien Pavillon du Glana (Bordeaux)	7.60€		46€
Crozes Hermitage Guigal (Côte du Rhône)	6.80€		40€
St Nicolas de Bourgueil Les Echaillons (Loire)	6.60€	16€	29€
 Malbec Camelón (Argentine)	6.80€		34€
LeS BLAncs	12 cl	37^s cl	75 cl
Pays d'Oc Maison Virginie (Chardonnay)	4.80€		24€
Uby de Colombard (Gascogne)	4.90€		26€
Le Finage (Chablis)	5.50€	17€	32€
 Muscadet sur Lie « Bio » Le Clos des Orfeuilles (Loire)	5.80€		34€
Château Loupiac Gaudiet (Jurançon)	5.90€		34€
LeS RoSés	12 cl	37^s cl	75 cl
Belle Émilie (Pays d'Oc)	4.80€		24€
Masterel (Côte de Provence)	4.90€	14€	26€
 Grain de Sable (Languedoc)	5.40€		30€



cAvE à DéGustations

WhiskieS

ÉtaTs-UnIS (4cl)

Jack Daniel's 8.90€

ÉcoSsaIS (4cl)

J&B 6.90€
Lagavulin - 16 ans 8.90€
Talisker - 10 ans 8.90€
Caolila - 12 ans 8.90€
Knockando Season 8.90€
Cardhu - 12 ans 8.90€
Singleton - 12 ans 8.90€

Rhums

Rhum Zacapa 9.90€
Rhum Eminante 9.90€

Gins

Gin Gordon 6.10€
Gin Malfy 8.90€
Gin Tanqueray 8.90€

Nos dOUceURs suCRées

 Crème brûlée à la vanille	7.50€
 Cheese Cake Vanille Poire Confite	7.50€
 Tiramisu Kinder Country ®	7.50€
 Crumble pomme, glace Spéculoos	7.50€
 Choux Craquelin facon profiteroles	7.50€
 Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat blanc	7.50€
 <i>Artisan Lillois</i> Le Merveilleux de chez Fred	8.20€
 <i>Artisan Lillois</i> L'Incroyable de chez Fred	8.20€
 Café ou Thé Gourmand	7.50€/8.50€
 Le «Royal Gourmand»	12.00€
Servi avec sa coupe de champagne	
 Irish Coffee	8.90€



Les plaisirS GlaCés

Coupe 2 boules 4.90€
Coupe 3 boules 5.90€

Nos Parfums Vanille, café, chocolat, fraise, pistache,
spéculoos, chicorée.
Nos Saucis Citron, framboise, passion

CouPeS glaCées

6,90€

Coupe fraîcheur
Sorbet framboise, citron, passion, crème fouettée

Dame Blanche
3 boules vanille, chocolat chaud maison, crème fouettée

Chocolat Liégeois
2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud maison,
crème fouettée

Coupe Ch'ti
Spéculoos, chicorée, vanille, chocolat chaud maison, crème
fouettée

Le Colonel (Alcool) 7.90€
2 boules citron, vodka



Les ChamPagnes

Coupe de champagne "Mercier" ... 10 cl .. 8.50€	Veuve Clicquot 75 cl ... 69€
Champagne "Mercier" 75 cl ... 54€	Moët & Chandon Brut Impérial rosé 75 cl 74€
Champagne "Mercier" Rosé 75 cl ... 58€	Veuve Clicquot Vintage rosé 75 cl ... 79€
Moët & Chandon Brut Impérial 75 cl .. 64€	

Nos boiSsonS chAUdes

Expresso - déca	2.00€/2.40€
Grand café - déca	3.80€/4.00€
Chocolat Chaud Maison	4.00€
Chocolat Viennois	4.40€
Cappuccino	4.20€
Thé - infusion	3.80€
Supp. lait	0.30€

Nos DigeStiFS (4cl)

Crème de Vieux Rhum Damoiseau	6.90€
Get 27	6.90€
Get 31	6.90€
Poire	6.90€
Fine de Cognac	7.90€
Eau de vie de framboise	7.90€
Fleur de bière	7.90€
Calvados	7.90€
Genevièvre de Houille (Carte noire)	8.90€



À LILLE

📍 26 Place de la Gare
59000 LILLE

☎️ 03 20 63 20 20

✉️ leqgbrasserie@hotmail.fr

À RONCHIN

📍 1 Rue Jules Verne
59790 RONCHIN

☎️ 03 28 77 87 77

✉️ leqgbrasserie2@hotmail.com



www.leqg-brasserie.fr



[leqgbrasserie](https://www.facebook.com/leqgbrasserie)