



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€
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€
Crème de Vieux rhum Damoiseau	6.90€

Nos AlCOOLs

Rhum Brun 4 cl	6.50€
Tequila, Gin 4 cl	6.10€
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 Bières

Nos Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Bière Spéciale	5€60	7,00€	8€90
● Jupiler 5,2°	3€60	4€60	6,00€
● Hoegaarden 4,8°	5,10€	6,00€	7,90€
● Leffe Blonde 6,6°	5,10€	0	7,90€
● Cervoise des Ancêtres 9°	5€60	7,00€	8,90€
● Triple Karmeliet 8°	5€60	7,00€	8€90
● Cuvée des Trolls 7°	5€60	7,00€	8€90
● Rince Cochon 8,5°	5€60	7,00€	8€90
● Rince Cochon Rouge 7,5°	6,00€	7,50€	9,20€
● Delta IPA 6°	5€60	7,00€	8€90
● La Chouffe 8°	5€60	7,00€	8€90
Picon Bière	5€60	7,00€	8€90
Monaco	4,00€	5€60	7,00€
Panaché	3,80€	5,10€	6€50

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	4,60€
Saint-Amand plate	1 l	5,70€
Saint-Amand gazeuse	50 cl	4,60€
Saint-Amand gazeuse	1 l	5,70€
Perrier	33 cl	4,60€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola</i> SANS SUCRES	33 cl	4,60€
Limonade	25 cl	4,60€
Schwepes	25 cl	4,60€
Tonic, Agrumes		

FANTA ORANGE	25 cl	4,60€
fuzetea THÉ PÊCHE	25 cl	4,60€
granini	25 cl	4,60€
Tomate, pomme, orange, multivitaminé		
Orange ou citron pressé		5,40€
Red Bull	25cl	5,40€
Supplément sirop		0,90€

Nos Entrées

☞ Carpaccio de Saumon Gravlax 10,90€

☞ **Artisanales** Croquettes de Crevettes Grises 10,90€
2 pièces

Salade tomates Mozzarella basilic frais, vinaigrette balsamique 8,90€

Poissons* & Moules

☞ Moules marinières 15,90€

☞ Moules à la crème 16,90€

☞ Moules au Maroilles 17,90€

☞ Fish and Chips 14,90€
Sauce tartare

☞ Carpaccio de Saumon Gravlax 16,90€

☞ **Artisanales** Croquettes de Crevettes Grises 18,90€
3 pièces

☞ Filet de Bar poêlé, aubergine rôtie au thym, purée «Maison» vinaigrette à la concassé de tomates 18,90€

Nos Salades

☞ Salade César 14,90€
Salade, poulet, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, dés de tomate, œuf dur, croûtons, oignons rouges, sauce caesar

☞ Salade de Chèvre chaud 14,90€
Salade, croûton de chèvre, jambon speck, tomates, oignons, vinaigrette au xérès

☞ Salade Gambas Grillées 17,90€
Salade, brochettes de Gambas marinées à la citronnelle et au gingembre, agrumes, tomates, avocat, graines de sésame



Nos Risottos

☞ Risotto Saumon 17,90€
Risotto, Parmigiano Reggiano AOP, mi cuit de saumon aux herbes

☞ Risotto du QG 16,90€
Risotto, tomates cerises confites au thym, Burrata, émincés de poulet au pesto vert

Nos Pâtes

☞ Linguines Saumon Gambas à la Thai 17,90€
Linguines, Saumon, Gambas poêlées, lait de coco, gingembre, citronnelle, citron vert

☞ Linguines Poulet Pesto 15,90€
Linguines, pesto «Maison», Poulet, tomates cerises rôties, Parmigiano Reggiano AOP

NoS ViANdes



*Viandes certifiées

- ☞ Entrecôte 300 g 22,90€
- ☞ Pièce du Boucher 17,90€
Selon arrivage
- ☞ Onglet de Bœuf 200 g 17,90€
- ☞ Le Tartare «Traditionnel»* 15,90€
Bœuf haché, oignons, cornichons, capres, sauce anglaise, jaune d'œuf
- ☞ Le Tartare au couteau à l'italienne* 17,90€
Pesto « Maison », Parmigiano Reggiano AOP
- ☞ Steak à cheval* 13,90€

Les SuggESTions du Chef « Voir Ardoise »

GaRnituRES (au choix)*

- Frites Fraîches Maison
- Purée de pomme de terre «Maison»
- Haricots verts au pesto
- 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"
*Toutes nos viandes sont servies avec leur sauce et garniture. Pour un supplément sauce : +0,50€, supplément garniture : +3€

NoS BuRgerRs



Option "XL"
+5,90€
Soit 2 Steaks

- ☞ **Burger Classique*** 15,90€
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 «Maison», Mont des cats
- ☞ **Ch'ti Burger*** (sauce Maroilles) 16,90€
Pain burger, steak haché de bœuf, poitrine fumée, Maroilles fondu, tomates, oignons confits, oignons frits, cornichons
- ☞ **Burger « Pulled Pork »** 17,90€
Pain au charbon vegetal, Pulled Pork à la bière, sauce barbecue "Maison", salade

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 hâché, œuf au plat

PlaTs RégioNaux

- ☞ **Assiette Découverte** 21,90€
Carbonnade, welsh, potjevleesch
- ☞ **L'Andouillette AAAAA** 16,90€
Sauce moutarde à l'ancienne
- ☞ **Carbonnade Flamande** 15,90€
- ☞ **Joue de Porc confite à la Rince Cochon et échalotes, gratinée au Mont des Cats** 17,90€
- ☞ **Potjevleesch** 16,90€
Poulet, porc, veau

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.€20	7.€50	13.€
LeS RoUges	12 cl	37.5 cl	75 cl
Haut Médoc Château Fonseche (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	37.5 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.€
Château Loupiac Gaudiet (Jurançon)	5.90€		34.€
LeS RoSés	12 cl	37.5 cl	75 cl
Belle Emilie (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€

Les ChamPagnes

Coupe de champagne "Mercier" .. 10 cl .. 8.50€

Champagne "Mercier" 75 cl ... 54.€

Champagne "Mercier" Rosé 75 cl ... 58.€

Moët & Chandon Brut Impérial ... 75 cl .. 64.€

Veuve Clicquot 75 cl ... 69.€

Moët & Chandon Brut Impérial rosé 75 cl 74.€

Veuve Clicquot Vintage rosé 75 cl ... 79.€



Nos dOUceURs suCRées

☞ Crème brûlée à la vanille	7,50€
☞ Cheese Cake pistache et fraises	8,50€
☞ Mille feuilles fruits rouges, Mascarpone vanille	8,50€
☞ Brookie glace Vanille crème fouettée, sauce chocolat	8,50€
☞ Pannacotta fruits d'été	7,50€
<i>Artisan Lillois</i> Le Merveilleux de chez Fred	8,50€
<i>Artisan Lillois</i> L'Incroyable de chez Fred	8,50€
☞ Café ou Thé Gourmand	8,00€/8,50€
☞ Le «Royal Gourmand»	13,00€
<i>Servi avec sa coupe de champagne</i>	
☞ Irish Coffee	9,90€

Les plAisiRs GlAcés

Coupe 2 boules	5,90€
Coupe 3 boules	6,90€

Nos Parfums Vanille, café, chocolat, fraise, pistache,
spéculoos, chicorée.

Nos Sorbets Citron, framboise, passion

CouPes glAcées

7,90€

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) 8,90€

2 boules citron, vodka



Nos BoiSSonS chAUdes

Espresso - 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€
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 Houlle (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)