



Nos Apéritifs Classiques

Champagne Mercier 10cl	9.90€
Kir royal 10cl <small>Crème de mûre, pêche, cassis, framboise</small>	9.90€
Kir vin blanc 12cl <small>Crème de mûre, pêche, cassis, framboise</small>	4.90€
Picon vin blanc 7cl	5.90€
Ricard 2cl	3.50€
Martini 6cl <small>Bianco ou Rosso</small>	5.90€
Campari 4cl	4.90€
Suze 4cl	4.90€
Porto rouge 8cl	5.50€
Lillet rosé 12cl	6.90€

Nos Alcools

Rhum Havana 3 ans	6.90€
Tequila Olmeca	6.90€
Vodka Wyborowa	6.90€
Absolut aromatisé	7.90€
Whiskys & Gins (Voir Cave)	
Supplément soda ou jus	1.50€
Supplément Redbull	3.00€

Nos Spritz

Spritz Classique	7.90€
Spritz Royal	9.90€
Spritz Italicus	8.90€
Spritz St Germain	8.90€
Spritz Campari	8.90€
Spritz Limoncello	8.90€

Nos Cocktails

Mojito Classique	8.50€
Fruity Mojito <small>Fraise ou framboise ou passion</small>	8.90€
Mojito Royal <small>Champagne</small>	9.90€
Piña Colada	8.90€
Cuba Libre	8.50€
Moscow Mule	8.90€
Le Crush <small>Gin beefeater, redbull pastèque</small>	8.90€
Gin Tonic <small>Gin Citadelle</small>	10.00€

Nos Mocktails

Virgin Mojito	6.50€
Virgin Fruity Mojito <small>Fraise ou framboise ou passion.</small>	6.80€
Soft Colada	6.50€
Bora Bora <small>Ananas, pomme, citron vert</small>	6.50€
Flower Fizz <small>Siróp de sureau, jus de pomme, citron, eau gazeuze</small>	6.80€

**L'abus d'alcool est dangeureux
pour la santé.
A consommer avec modération.**

Notre Cave

WHISKYS

Ballantine's 6.90€
Ecosse / Blended, toasté, céréalié

Jack Daniel's 8.90€
USA / Whiskey, caramélisé, gourmand

Aberlour Casg Annamh 9.90€
Ecosse / Single malt, fruits blancs, céréales

The Deacon 8.90€
Ecosse / Blended, sec, tourbe légère

The Glenlivet Founder 8.90€
Ecosse / Single malt, céréalié, sec

Lot 40 9.90€
Canada / Rye whiskey, rond, vanillé

Jameson Black Barrel 9.90€
Irlande / Blended, notes de vanille, noix

RHUMS

Havana Club 7ans 8.90€
Cuba / Cacao, vanillé

Bumbu 8.90€
Barbades / épices douces, gourmand

Don Papa 9.90€
Phillippines / Caramel, zeste d'orange

Plantation Pineapple 9.90€
Barbades & jamaïque / Fruité, sec

GINS + 2€ TONIC

Gin Beefeater 6.90€
Angleterre / Agrumes, parfumé

Gin Citadelle 8.00€
France / Sec, aromatique

Christian Drouin 8.00€
France / épices douces, pomme

Monkey 47 10.00€
Allemagne / Sec, herbacé

L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.
A consommer avec modération

Nos Boissons Fraîches

Supplément sirop : 0.50€

Fraise, grenadine, menthe, pêche,
citron, citror, kiwi, violette

 Vittel 25cl	3.60€	 Fanta orange 25cl	3.90€
Vittel 50cl	4.70€	 Fuzetea 25cl	3.90€
Vittel 1L	5.90€	 Tropico 25cl	3.90€
 Perrier 33cl	4.30€	 Coca-Cola 33cl	3.90€
 Perrier 50cl	4.90€	 Sprite 25cl	3.90€
 Perrier 1L	5.90€	 Minute Maid 25cl	3.90€
Limonade 25cl	3.90€	Orange, ananas, pomme, abricot, tomate	
 Schweppes 25cl	4.30€	 Redbull 25cl	4.70€
Tonic, agrumes		Classique ou Pastèque	

Nos vins

Les Rouges

Le vin à Boire - Luc Lapeyre 
Languedoc - Léger et gourmand

12cl **75cl**
4.70€ 24.90€

Les Pious - Remi Pouizin 
Côtes du Rhône - Complexe et gourmand

5.20€ 27.90€

Pinot Noir J.L. Denois 
Vallée de l'Aude - Puissant, fruits rouges

6.90€ 39.00€

Domaine Baudry - Chinon 
Loire - Souple et fruité

6.90€ 39.00€

Les Hauts Martins - Lussac Saint Emilion 
Bordeaux - Tannique, frais

7.20€ 42.00€

Les Rosés

Gris de grise - Domaine de la Figueirasse 
Camargue - Agrumes, fruits exotiques

12cl **75cl**
4.90€ 26.90€

Symphonie - Sainte Marguerite 
Provence - Fruits, pamplemousse

36.00€

Les Blancs

Château Lafforgue - K-ré blanc 
IGP Côtes catalanes - Pêche/Abricot

12cl **75cl**
4.90€ 26.00€

Château Godart - Cru godart blanc 
Sauvignon - Vif et minéral

4.90€ 26.00€

Petit Chablis - La chablisienne
Bourgogne - Vif et gourmand

5.90€ 29.90€

Soleil automne - Domaine Chiroulet 
Côtes de gascogne - Moelleux et fruité

5.50€ 27.50€

Nos Pichets

IGP Méridienne (Rouge / Rosé / Blanc)

12cl **25cl** **50cl**
4.20€ 7.50€ 11.90€

Le vin du moment :
Demander au serveur

Nos Champagnes



MERCIER - Champagne
Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Fruits blancs, et belle effervescence

Coupe 12cl **Bouteille 75cl**
9.90€ 54.00€



G.H. MUMM - Champagne
Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Fruits jaunes et bulles soyeuses


69.00€

Nos bières

Les pressions

	25cl	33cl	50cl
 Jupiler 5.2°	4.10€	5.50€	7.30€
 Vedett IPA 6°	4.60€	6.50€	7.50€
 Vedett Extra White 4.7°	4.60€	6.50€	7.50€
 Leffe Blonde 6.6°	5.20€	6.90€	8.20€
 PVL Blonde 6.5°	5.50€	7.10€	8.50€
 PVL Ambrée 6°	5.50€	7.20€	8.70€
 Paix Dieu NOVA 6°	5.70€	7.30€	8.90€
 Cuvée des Trolls 7°	5.50€	7.20€	8.50€
 Kasteel Rouge 8°	5.50€	7.20€	8.50€
 Chouffe 8°	5.70€	7.40€	9.40€
 Karmeliet 8°	5.80€	7.50€	9.50€
 Bon Secours Prestige 9°	5.80€	7.50€	9.50€
 Paix Dieu 10°	5.90€	7.90€	9.90€

Bière du moment



 La Stuut éphémère :	5.70€	7.30€	9.20€
---	-------	-------	-------

T'as vraiment cru qu'on allait encore te raconter des histoires ?

Pas besoin de te promettre la lune, mets-toi à ton aise et goûtes-en une !

La Brasserie Caulier (Paix Dieu / Bon Secours) met son savoir-faire au service de la Stuut, pour proposer des brassins éphémères uniques.

Les Bouteilles

 Jupiler 0.0% (25cl)	4.90€
 Desperados 5.9% (33cl)	4.90€
 Duvel 8.5% (33cl)	6.90€
 Duvel Tripel Hop Citra 9.5% (33cl)	6.90€
 Chimay Bleue 9% (33cl)	6.90€





Nos Planches

La planche terroir gourmet 16.90€

Un assortiment de charcuterie française et italienne.

La planche du berger 16.80€

Un plateau de spécialité fromagère.

La spécialité du QG 17.90€

Plutôt charcuterie ou fromage?
Optez pour un mélange unique des deux.

La planche d'évasion marine 18.90€

Une planche de la mer qui vous fera frétiler les papilles

La Croustiplanche 15.90€

Une planche d'assortiment de finger food.
Aussi croustillante que gourmande !

La planche du moment

Renseignez-vous auprès de votre serveur

Notre Formule Planche

Une planche au choix.

Accompagnée de deux bières en 50cl au choix.
(Parmi toutes nos bières pressions
et bouteilles 33cl)

29.90€




Nos Fingers Food

Bouchées au camembert x5 	4.90€
Croquette de crevettes grises x1	4.90€
Chili cheese jalapenos x4 	4.90€
Mozza stick x5 	4.90€
Onions rings x5 	4.90€
Petite frite 	4.00€
Grande frite 	6.00€
Demi saucisson	4.90€
Saucisson	8.00€

La formule QG : 17.90€


Jusqu'à 14h00 (Hors week-end)

- Plat du jour ou Steak haché ou Fish and chips 
- Une Jupiler (25cl) ou verre de vin IGP OU Soft
- Un café et sa mignardise

Les Suggestions du Chef

<< Voir Ardoise >>

La formule enfant : 7.90€

- Steak haché ou Poulet pané ou Fish and chips 
- Glace 1 boule (Parfum au choix)

Nos Entrées


Carpaccio de saumon  10.90€
Gravlax

Croquettes de crevettes
grises x2 10.90€

Terrine de campagne 8.90€

Nos Salades

Salade César  14.90€
Salade, poulet, copeaux de parmigiano reggiano AOP, dés de tomates, oëuf dur, croutons, oignons rouges, sauce César.

Salade de chèvre chaud  14.90€
Salade, crotin de chèvre, jambon speck, tomates, oignons, vinaigre xérés

Salade de la mer  16.90€
Salade, saumon mi-cuit, gambas, graines de sésame, tomates cerises, oignons, agrumes.

Salade veggie   15.90€
Salade, tomates cerises, buratta, courgettes confites, aubergines confites, poivrons confits, oignons.

Nos Poissons & Moules

Moules marinières  15.90€

Moules à la crème  16.90€

Moules au Maroilles  17.90€

Fish and chips  14.90€

Carpaccio de saumon  16.90€
Gravlax

Croquettes de crevettes
grises x3 18.90€

Pavé de cabillaud poêlée  17.90€
quinoa aux petits légumes,
vierge de légumes aux agrumes.

Nos Risottos

Risotto du QC  17.90€
Risotto, crème, légumes du soleil confits, buratta, poulet au pesto.

Risotto terre et mer  18.90€
Risotto, crème, dés de chorizo, gambas.

Risotto saumon mi-cuit  18.90€
Risotto, crème, saumon mi-cuit, copeaux de parmigiano reggiano AOP


Risotto veggie   16.90€
Risotto, crème, légumes du soleil, copeaux de parmigiano reggiano AOP


Nos Viandes


Entrecôte 300gr  23.90€

Pièce du boucher  Voir ardoise
Selon arrivage

Onglet de boeuf 200gr  17.90€

Le Tartare traditionnel  15.90€
Boeuf haché, oignons, cornichons, capres, sauce anglaise, jaune d'oeuf.

Steak haché de boeuf 150gr  12.40€

Steak haché de boeuf à cheval 150gr  13.90€
Oeuf au plat

Nos garnitures

- Frites Fraîches
 - Pommes grenailles rôties
 - Haricots verts au pesto
 - Quinoa aux petits légumes
- Supp garniture +3€

Nos sauces


- Béarnaise
- Tartare
- Échalotes
- Maroilles
- Poivre
- Moutarde

Supp sauce +0.50€

Nos Burgers

Option XL
+ 5.90€
Soit 2 steaks

 Option
veggie
possible

Burger classique  15.90€
Pain burger, steak haché de boeuf, poitrine fumée, cheddar fondu, tomates, oignons confits, salade, oignons frits, cornichons, sauce burger.

Burger QG  16.90€
Pain Burger, steak haché de boeuf, salade, échalotes confites, poitrine fumée, sauce pepper "Maison", Monts des Cats.

Ch'ti Burger  16.90€
Pain burger, steak haché de boeuf, poitrine fumée, Maroilles fondu, tomates, oignons confits, oignons frits, cornichons.

Burger chicken  16.90€
Pain burger, poulet pané, sauce tartare, fromage de Bergues, salade, oignons frit.

Plats Regionaux

Le welsh Classique  14.90€
Cheddar fondu à la bière, pain moutardé, jambon, oeuf au plat.

Le beef welsh  18.90€
Cheddar fondu à la bière, pain moutardé, steak haché de boeuf, oeuf au plat.

Le camembert rôti  18.90€
Camembert, pommes grenailles, assortiment de charcuterie.

Assiette découverte  21.90€
Carbonnade flamande, welsh, potjevleesh

L'Andouillette AAAAA  16.90€
Sauce moutarde à l'ancienne

Carbonnade flamande  15.90€

Potjevleesch Maison  16.90€
Poulet, porc, veau.

Suprême de volaille braisé à la PVL ambrée et gratiné au fromage de Bergues  17.90€

Nos Douceurs Sucrées

Crème brûlée à la vanille 	7.90€
Pavlova à la mangue coulis de fruits exotiques 	8.90€
Finger chocolat, noisettes caramélisées 	7.90€
Cheese cake vanille, compotée de fruits rouges 	7.90€
Tartare d'ananas & menthe, sorbet citron et ses meringues 	7.90€
Le Merveilleux de chez Fred Artisan Lillois	8.50€
L'Incroyable de chez Fred Artisan Lillois	8.50€

Nos Goumands

Café & mignardise 	4.90€
Thé & mignardise 	6.40€
Café gourmand 	8.00€
Thé gourmand 	8.50€
Irish gourmand 	13.00€
Le Royal gourmand  Champagne	13.00€

Nos Crêpes & Gaufres

Sucre ou Cassonade ou Confiture	3.90€
Nutella ou Chantilly	4.50€



Les Plaisirs Glacés

MÖVENPICK

Coupe 2 boules	5.90€
Coupe 3 boules	6.90€
Supplément chocolat chaud	1.00€
Supplément crème fouettée	1.00€

Les parfums :

Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistaches, straciatella, rhum-raisin

Les sorbets :

Framboise, Citron, Abricot, Fruit de la passion/Mangue

Les Coupes Glacées


Coupe Fraîcheur Sorbet citron, framboise, mangue-passion, purée de passion et crème fouettée	7.90€
Dame blanche 3 boules vanille, chocolat chaud maison et crème fouettée	7.90€
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud maison et crème fouettée	7.90€
Coupe du QG 1 boules straciatella, 1 boule café, 1 boule vanille, chocolat chaud maison, crème fouettée	7.90€
Le colonel (Alcool) 2 boules citron, vodka 2cl	8.90€
Le Général Jack (Alcool) 2 boules vanille, Jack Daniel's 2cl	9.90€
Le Capitaine Sparrow (Alcool) 2 boules rhum-raisin, rhum havana 3ans 2cl	8.90€
Mango Beer Blossom (Alcool) 2 boules Mangue-Passion, Fleur de bière 2cl	8.90€
Poirissimo (Alcool) 1 boule vanille, 1 boule straciatella, liqueur de poire 2cl	8.90€

Nos Boissons Chaudes

Espresso	2.00€
Décaféiné	2.40€
Allongé	2.60€
Allongé décaféiné	2.80€
Double espresso	3.90€
Cappucino	4.20€
Chocolat Chaud maison	4.40€
Chocolat viennois	4.90€
Café viennois	4.80€
Café & mignardise	4.90€
Thé / Infusion	4.20€
Supplément lait	0.30€
Irish coffee (whisky)	9.90€
Jamaïcain coffee (rhum)	9.90€
Normandie coffee (calvados)	9.90€
Russian coffee (vodka)	9.90€



Nos Digestifs (4cl)

Limoncello 	6.90€
Baileys	6.90€
Get 27	6.90€
Poire	6.90€
Fine de Cognac	7.90€
Fleur de Bière	7.90€
Calvados	7.90€
Genevière de houlle <small>Carte noire</small>	8.90€





OUVERT TOUS LES JOURS

PETIT DÉJEUNER 8H00 - 11H00

SERVICE CONTINU 11H30 - 22H00

FERMETURE 00H00



**26 PLACE DE LA GARE,
59800, LILLE.**



03 20 63 20 20



CONTACT@LE-QG-BRASSERIE.FR