



RESTAURANT
cuisson à la cheminée

Ô QG tout est fait maison !



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Le coin des cochonnailles

Jambon Ibérique et pain tomate	Petite : 17,00 € Grande : 33,00 €
De la maison Pierre Oteiza :	
Planche de charcuterie	Petite : 18,00 € Grande : 34,00 €
Planche mixte (Charcuterie et fromage)	Petite : 22,00 € Grande : 42,00 €
Planche de jambon Kintoa et pain tomate	Petite : 18,00 € Grande : 35,00 €
De la maison Picabea :	
Pâté Basque	16,00 €
Pâté de tête	16,00 €
Charcuterie Corse de la maison Pantaloni :	
Planche de charcuterie	Petite : 18,00 € Grande : 34,00 €
Planche mixte (Charcuterie et fromage)	Petite : 22,00 € Grande : 42,00 €
Saucisson de sanglier	9,00 €

Entrées

Camembert rôti au miel	14,00 €
Œuf Meurette	12,00 €
Terrine de confit de canard aux pleurotes	11,00 €
Os à moelle et pain à l'ail	16,00 €
Cœurs de canard gras persillés	15,00 €
Garbure de canard	15,00 €
Jambonneau maison	15,00 €
Escargots de Bourgogne (x6)	7,00 €
Escargots de Bourgogne (x12)	14,00 €
Truite de mer fumée par nos soins au bois de hêtre	15,00 €

Salades

César : 17,00 €
Salade, Poulet, Œufs durs, Bacon, Sauce César

Capucine : 17,00 €
Salade, Tomates, Chou rouge, Aubergines, Courgettes, Artichauts,
Tomates confites, Toast de tapenade

A la cheminée

Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 1,2 kg) 75,00 €
Entrecôte de bœuf (environ 400 g) 34,00 €
Faux filet de bœuf (environ 350 g) 28,00 €
Onglet de bœuf (environ 250 g) 24,00 €
Cœur de rumsteak (environ 250 g) 23,00 €

Voir aussi nos suggestions de viandes maturées

Accompagnement au choix :
Frites fraîches à la graisse de canard / Salade / Gratin dauphinois / Haricots verts / Purée

Sauce au choix :
Marchand de vin / Gorgonzola / Poivre
Echalotes crues ou confites

Plats

Tartare de bœuf traditionnel 19,00 €
Double burger de chez OQG 20,00 €
Andouillette 23,00 €
Souris d'agneau braisée au thym et miel 27,00 €
Blanquette de veau 22,00 €
Fricassée de poulet fermier aux champignons 21,00 €
Bœuf Bourguignon 22,00 €

Fromages & Desserts

Emincé de brebis Ossau Iraty et sa confiture de cerises noires	10,00 €
Planche de fromages affinés	16,00 €
Tiramisu au rhum et café	10,00 €
Moelleux au chocolat servi tiède et coulant	10,00 €
Colonel	9,00 €
Pain perdu à la vanille	10,00 €
Salade de fruits frais	9,50 €
Eclair vanille et caramel	9,00 €
Crème brûlée aux épices	10,00 €
Café gourmand	8,00 €
Thé gourmand	8,50 €



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Horaires :

Lundi au Jeudi : 12h00 à 14h30 / 19h00 à 22h30

Vendredi et samedi : 12h00 à 14h30 / 19h00 à 23h00

Dimanche : 12h00 à 15h00

(Possibilité d'aménagement d'horaires pour les réservations de groupe)

05 56 49 11 77

oqgbordeaux.fr

OQG

66, quai de Paludate

33800 BORDEAUX

