



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 : 17,00 € Grande : 33,00 €**

Planche de jambon Kintoa et pain tomate **Petite : 18,00 € Grande : 35,00 €**

Planche de saucisson de canard **8,00 €**

De la maison Picabea :

Pâté Basque **16,00 €**

Pâté de tête **16,00 €**

Entrées

Truite de mer fumée par nos soins au bois de hêtre **15,00 €**

Terrine du Sud-Ouest **11,00 €**

Os à moelle et pain à l'ail **10,00 €**

Camembert rôti au miel **13,00 €**

Tomates mozzarella, pistou de roquette **12,50 €**

Jambonneau maison **15,00 €**

Burata rôtie, aubergine confite, parmesan et chips de jambon **16,00 €**

Salades

Nathalie (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

Valentine : 17,00 €
Salade, Orange, Pamplemousse, Pomme, Feta, Thon à l'huile, Tomates, Menthe

Oscar : 18,00 €
Salade, Tomates, Choux rouges, Jambon de Pays, Mozzarella, Croutons, Pistou

Marion : 18,00 €
Salade, Tomates, Choux rouges, Avocat, Œufs durs, Croutons, Truite fumée

A la cheminée

Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 1,2 kg) 74,00 €

Entrecôte de bœuf (environ 400 g) 32,00 €

Faux filet de bœuf (environ 350 g) 25,00 €

Onglet de bœuf (environ 250 g) 21,00 €

Cœur de rumsteak (environ 250 g) 21,00 €

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 €
Tartare à l'italienne	20,00 €
Axoa de veau	19,00 €
Double burger de chez « OQG »	19,00 €
Poulet basquaise	19,00 €

Fromages & Desserts

Emincé de brebis Ossau Iraty et sa confiture de cerises noires	10,00 €
Planche de fromages affinés	16,00 €
Tiramisu aux fruits rouges	10,00 €
Moelleux au chocolat servi tiède et coulant	10,00 €
Colonel	9,00 €
Salade de fruits frais	9,00 €
Pain perdu à la vanille	9,00 €
Croustade aux fruits du moment	9,00 €
Crème brûlée à la vanille	9,00 €
Café gourmand	7,50 €
Thé gourmand	8,50 €
Amaretto coffee	8,00 €
Irish coffee	9,00 €
French coffee	11,00 €
Izarra coffee	10,00 €



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Ouverture :

Du lundi au vendredi : 10h00 à 14h30 / 19h00 à 23h00

Le samedi : 17h00 à 23h00

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

05 56 49 11 77

oqgbordeaux.fr

OQG

66, quai de Paludate

33800 BORDEAUX

