

Tous nos plats sont «**FAITS MAISON**», c'est-à-dire réalisés sur place à partir de produits bruts, à l'exception des fonds servants de base à nos saucés, de la sauce thaï, des tapas du QG.

Nous fabriquons les produits suivants dans notre propre laboratoire situé dans le 5ème arrondissement de Paris: tous les desserts, la terrine de campagne, le flan de courgettes et la tatin de tomates.

LA QUINCAILLERIE GÉNÉRALE



RETROUVEZ NOS PLATS DU JOUR ET SUGGESTIONS ICI !

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
SILVER OU PANACHÉ OU MONACO	4.50	8.00
BIÈRE D'HIVER : demandez à votre serveur	5.00	9.00
CHOUFFE bière blonde belge	5.00	9.00
CHIMAY DORÉE bière trappiste pale ale de Belgique	5.00	9.00
GRIMBERGEN bière blonde belge	5.00	9.00
BLANCHE 1664 bière blanche française	5.00	9.00
DEMORY PARIS IPA indian pale ale	5.00	9.00
PICON BIÈRE	5.50	9.50



BIÈRES BOUTEILLES

NOS BIÈRES ARTISANALES, «MA PETITE FRANÇAISE» :

YVONNE 33cl bière artisanale, Pils BIO, sans gluten	8.00
DENISE 33cl bière artisanale, IPA Blanche BIO	8.00

DESPERADOS 33cl	7.00
CHOUFFE BRUNE 33cl bière belge brune (bouquet fruité et épicé, délicatement caramélisé)	8.00
CHOUFFE CHERRY 33cl bière belge rouge (cerise, amande et fruits des bois)	8.00

CIDRES

CIDRE BRUT APPIE 33cl	6.90
CIDRE ROSÉ APPIE 33cl	6.90

APÉROS GOURMANDS

ASSIETTE DE STICKS DE MOZZARELLA (10 PIÈCES)

TAPAS DU QG sticks de mozzarella, jalapeños verts panés au fromage, mini camemberts panés, croustillants de poulet et crevettes Torpédo panées, sauces andalouse et barbecue

PLANCHE FROMAGÈRE Saint-Marcellin IGP de la maison Rochas, Comté affiné 6-8 mois, Cantal

CAISSE À OUTILS planche de charcuteries et fromages :

pâté en croûte, jambon espagnol (affiné 16 mois), saucisson, terrine de campagne, Saint-Marcellin IGP de la maison Rochas



	9.00
	15.50
	15.80
	16.00

VIANDES

ENTRECÔTE 320G sauce roquefort et pommes grenailles 25.00

BOURGUIGNON DE BOEUF purée maison 17.00

BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉ épices méditerranéennes, sauce barbecue aux épices fumées, Pilaf de boulghour 18.80

SUPRÊME DE POULET JAUNE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE crème de pleurotes et purée maison 18.00

LOMO DE GÉRONE crème de chorizo, purée maison 17.50

BURGER DU CHEF : VOIR NOTRE ARDOISE version XXL (double steak) +3€

BURGER DU QUINCAILLIER version XXL (double steak) +3€ 16.80
bun artisanal, bœuf, oignons confits, tomates, cheddar, sauce burger du Chef, frites fraîches et panaché de salades

TARTARE DE BŒUF frites fraîches maison et panaché de salades 16.00

VÉGÉTARIENS

TARTE TATIN DE TOMATES ROMAINES 16.00
sablé aux herbes de Provence, vinaigre balsamique, miel, Burrata des Pouilles, panaché de salades et vinaigrette aromatisée à la truffe

CAMEMBERT RÔTI 15.00
oignons crispy, pommes grenailles et panaché de salades

CURRY DE LÉGUMES VÉGÉTARIEN au lait de coco, riz et pois chiches confits au paprika 16.80

BURGER VÉGÉTARIEN Halloumi snacké à la plancha, sauce cocktail, épices cajun, courgettes confites marinées à l'origan, frites et salade 17.50

AUBERGINES À LA PARMIGIANA panaché de salades 16.00

DESSERTS

DESSERT DU JOUR voir notre ardoise ou notre QR code

SAINT-MARCELLIN IGP DE LA MAISON ROCHAS 7.00
panaché de salades à l'huile de noix

TIRAMISU AU NUTELLA 7.50

CHEESECAKE coulis de mangue ou coulis de fruits rouges 7.80

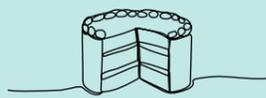
MI CUIT AU CHOCOLAT crème anglaise 7.80
+ une boule de glace Vanille 9.30

CRUMBLE POIRE CHOCOLAT 8.00

VERRINE D'AUTOMNE pommes, caramel beurre salé, crumble, mousse mascarpone vanillée 8.00

MÛLLEUX CHÂTAIGNE sauce chocolat 7.50

CAFÉ GOURMAND 8.00
- expresso, déca, café allongé 9.00
- autre boisson chaude



LES PLATS DU JOUR VOIR NOTRE ARDOISE

POISSONS

THON MI-CUIT AU SÉSAME 18.90

sauce Teriyaki sucrée à l'huile de sésame et flan de courgettes

POISSON DU JOUR VOIR NOTRE ARDOISE

SALADES

COBB SALADE 17.80
panaché de salades, poulet pané, roquefort, oeuf mollet, lard, tomates et avocat

CHICKEN BOWL 15.50
croustillants de poulet, salade de boulghour, julienne de légumes, féta, radis, panaché de salades et jus d'agrumes au gingembre

SALMON BOWL 17.50
saumon gravlax à la badiane et au poivre Timut, salades, trio de quinoa, julienne de légumes, pomelos, avocat, cacahuètes et sauce aux épices thaï

LA TATIN ANDALOUSE 17.80
Tarte Tatin de tomates romaines, sablé aux herbes de Provence, jambon espagnol (affiné 16 mois), vinaigre balsamique, miel, Burrata des Pouilles, salades et vinaigrette aromatisée à la truffe

SUR LE POUCE

CROQUE MONSIEUR frites fraîches et panaché de salades 13.50

FAJITAS DE POULET 15.00
maïs, iceberg, cheddar, poulet mariné aux épices Cajun, guacamole de piquillos, oignons rouges, avocat et panaché de salades

LA TARTINE TOUT BIQUETTE 17.50
Pain club BIO toasté et frotté à l'ail, chèvre chaud, tomates, cerneaux de noix et pommes grenailles

AVOCADO TOAST NORVÉGIEN 18.00
pain BIO toasté, guacamole, œuf poché, saumon gravlax à la badiane et au poivre Timut et panaché de salades

MENU ENFANT (- DE 12 ANS)

Mini croque-monsieur **ou** steak haché **ou** croustillants de poulet, frites fraîches

+ une coupe de glace **ou** un cookie + une petite boisson



11.00

GLACES ARTISANALES

MAISON PEDONE

COUPE DU MOMENT : voir notre ardoise

DAME BLANCHE glace vanille, chantilly et sauce chocolat 8.50

CAFÉ LIÉGEOIS glaces café et vanille, espresso et chantilly 8.50

CHOCOLAT LIÉGEOIS glaces chocolat et vanille, sauce chocolat et chantilly 8.50

2 BOULES vanille, chocolat, café, mangue, framboise, fraise, citron 7.00



LA CARTE DES BOISSONS

FORMULE PETIT DÉJEUNER

CROISSANT OU COOKIE, TARTINE ET ORANGE PRESSÉE

- expresso, déca, café allongé
- autre boisson chaude



7.80
8.50

VINS BLANCS



V.14CL V.21CL PICH.46CL BTL.75CL

VAL DE LOIRE

POUILLY FUMÉ AOC, Domaine Les Chaumes 6.90 9.80 22.50 36.00

ALSACE

ALSACE AOP, Gewurztraminer, Hans Schaeffer 5.80 8.60 19.20 29.50

LANGUEDOC-ROUSSILLON ET SUD-OUEST

CHARDONNAY PAYS D'OC IGP, 4.70 7.40 15.50 23.50

Oriolus, Pierre Jean Larraqué

CÔTES DE GASCogne IGP, 5.00 7.60 16.70 27.00

Domaine du Tariquet

CÔTES DE GASCogne IGP (MOELLEUX) 5.50 8.20 18.00 29.00

«Premières Grives», Domaine du Tariquet

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS AOC, Domaine Millet 6.90 9.80 22.50 36.00

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 2.30

CAFÉ NOISETTE 2.50

CAFÉ + COOKIE MAISON 3.80

DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME 4.60

CHOCOLAT chaud à l'ancienne 4.60

CAPPUCCINO, CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS 5.20

SUPPLÉMENT ou **CHANGEMENT LAIT VÉGÉTAL** 1.00

THÉS ET INFUSIONS : 4.50

Thé noir Breakfast, Earl grey, Fruits rouges, Vanille-Caramel

Thé vert Sencha, Détox BIO, Jasmin, Menthe

Thé Sans Théine : Rooibos aux épices **Infusion** Camomille, Verveine

DU RECONFORT !!

CHAÏ LATTE 20cl Mousse de lait chaud et thé noir aux épices 5.50

CHOCOLAT CHAUD AUX GUIMAUVES 20cl 7.00

JUS DE POMME CHAUD À LA CANELLE 20cl 6.50

VIN CHAUD À LA CANELLE 20cl 6.50

GROG 20cl 8.00

IRISH COFFEE, BAILEY'S COFFEE, FRENCH COFFEE 20cl 8.00



COCKTAILS

MOJITO CLASSIQUE 18cl rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade nature, fraise, framboise ou passion 8.50

MOJITO POUR 2 30cl nature, fraise, framboise ou passion 15.00

APEROL SPRITZ 25cl Apérol, prosecco et eau pétillante 9.00

LEMON SPRITZ 25cl Limoncello, prosecco et eau pétillante 9.00

MONTROUGE SPRITZ 25cl liqueur de sureau Marie Brizard, crème de pêche, prosecco et eau pétillante 9.00

MOSCOW MULE 25cl Vodka, ginger beer «La French» et citron vert 9.00

COINTREAU N'EN FAUT 25cl Cointreau, jus d'ananas, sirop d'orgeat, citron vert, basilic 8.50

CAIPIRINHA 4cl cachaça (Aguacana), sucre de canne et citron vert 8.00

ROUGE DÉSIR 18cl vodka, purée de framboise, jus de citron, basilic et jus de cranberry 8.50

TI PUNCH 4cl rhum, sucre de canne et citron vert 8.00

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 18cl citron vert, menthe fraîche, cassonade nature, fraise, framboise ou passion 7.00

AQUALEMON 25cl sirop de menthe, jus de citron, limonade 6.50

Y A DU SOLEIL ET D'ANANAS 25cl jus d'ananas, sirop d'orgeat, citron vert et basilic 7.00

VIRGIN ROUGE DÉSIR 18cl purée de framboise, jus de citron et de cranberry et basilic 7.50

BANANA 25cl jus de banane, fraise et mangue 7.00

BOISSONS FRAÎCHES

CITRONNADE MAISON 33cl 6.00

ORANGE PRESSÉE 14cl, **CITRON PRESSÉ** 8cl 5.20

LIMONADE ARTISANALE nature, grenade ou citron 33cl 4.80

DIABOLO (à la pression) 25cl 4.50

GINGER BEER «La French» **BIO et 100% française** 25cl 4.80

PERRIER, COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33cl 5.00

ORANGINA, SCHWEPPEs, AGRUMES, FUZE TEA, SPRITE, FANTA 25cl 4.80

VITTEL (avec ou sans sirop) 25cl 4.30

NECTAR D'ABRICOT, MANGUE, FRAISE, BANANE 25cl 4.80

JUS D'ORANGE, ANANAS, TOMATE, POMME 25cl 4.80

APERITIFS

KIR au Tariquet, Côtes de Gascogne IGP 14cl 5.50

KIR ROYAL AU CHAMPAGNE 12cl 11.50

cassis, mûre, pêche, myrtille, framboise, cerise griotte

RICARD, PASTIS 2cl 4.20

AMÉRICANO MAISON 10cl 7.50

MARTINI, CAMPARI, LILLET, PORTO, SALERS 5cl 4.50

AVÈZE, FERNET BRANCA 5cl 4.50

VINS ROUGES

COUP DE COEUR DU MOMENT

PERIGORD IGP «LES GOUYATS», famille Dubard 5.90 8.90 19.50 30.00
Arômes de fruits rouges gourmands, palais généreux. Un voyage à travers le Périgord...

LANGUEDOC-ROUSSILLON ET SUD OUEST

PIC SAINT LOUP AOP, Lambrusques, Esprit Sauvage 6.20 9.30 20.00 30.30

MALBEC POURPRE, Château La Grézette, Cahors 5.50 8.20 18.00 29.00

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOP, Domaine La Guinrandy **BIO** 5.00 7.60 16.70 27.00

SAINT-JOSEPH AOC, Les Vins de Vienne 8.70 13.00 33.00 48.00

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

BROUILLY AOP, Fernand Laroche 5.50 8.20 18.00 29.00

BOURGOGNE CÔTE CHÂLONNAISE AOC, Millebuis 5.80 8.60 19.20 29.50

VAL DE LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP, La Gardière 5.50 8.20 18.00 29.00

BORDELAIS

MEDOC AOC, Château La Douce, Yves Glotin 5.90 8.90 19.50 30.00

LALANDE DE POMEROL AOC, Château Bel Rose, Yves Glotin 8.70 13.00 33.00 48.00

Grand vin de Bordeaux

ESPAGNOL

RIOJA Navajas 5.00 7.60 16.70 27.00

VINS ROSES

V.14CL V.21CL PICH.46CL BTL.75CL

CORSE IGP, Terra Ortole 4.70 7.40 15.50 23.50

CÔTES DE PROVENCE AOP, Château St Esprit 5.00 7.60 16.70 27.00

CÔTES DE PROVENCE AOP, M DE MINUTY 8.50 12.80 32.00 45.00

EAUX MINÉRALES

50cl 100cl

VITTEL, BADOIT, SAN PELLEGRINO 4.80 5.80

CHAMPAGNE, PÉTILLANT

V.12CL V.21CL BTL.75CL

CHAMPAGNE CHARLES MIGNON BRUT Premium Reserve 11.00 19.00 68.00

PROSECCO 6.00 10.00 30.50

DIGESTIFS ET WHISKIES

LIMONCELLO, GET 31, GET 27, BAILEYS, AMARETTO, COINTREAU 4cl 7.00

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS 4cl 8.00

RHUM Diplomatico 4cl 9.50

VIEILLE PRUNE, POIRE Williams 4cl 8.00

VODKA (Sobieski), **RHUM SAINT JAMES, GIN** (HTK), **TEQUILA** (Los Tequila) 4cl 6.80

NIKKA FROM THE BAREL (whisky japonais) 4cl 11.00

BUSHMILLS ORIGINAL (whisky irlandais) 4cl 9.80

CHIVAS, LAGAVULIN 16 ANS, CARDHU 12 ANS 4cl 9.80

JACK DANIEL'S 4cl 8.00

CUTTY SHARK, 4cl 7.00

