

LE MENU CARTE

Carte élaborée par notre Chef de Cuisine Jeffrey THOMAS

Le Carré Rouge Le plat et le dessert du « Carré Rouge », voir ardoise. 16.50
Uniquement le midi sauf week-end et jour férié

Le Carré des Saveurs Une entrée et un plat ou un plat et un dessert dans le menu carte 29,00

Le Carré Suprême Une entrée, un plat et un dessert dans le menu carte 35,00

Le Carré des Délices Une entrée, un plat, un fromage et un dessert dans le menu carte 40,50

*Supplément : 3€ dans les formules - Aucune boisson incluse dans les formules

Les Entrées

Asperges vertes en déclinaison, magret de canard fumé et ses éclats de parmesan 12,50

Rigotte de Condrieu rôtie sur pancetta et son buisson de roquette 12,50

(Petit fromage de chèvre au lait cru, la Rigotte de Condrieu offre aux connaisseurs ses arômes subtils de noisette)

Cabillaud Skrei en gravelax, tagliatelles de légumes, coulis de betterave au gingembre 12,50

Foie gras de canard maison légèrement fumé et sa compotée de mangue à la vanille de Tahiti 13,50*

(Pour accorder votre Foie gras, nous vous proposons un verre de Coteaux du Layon Domaine de la petite Roche 7€)

Les Plats

Pavé de merlu fumé maison crème chorizo, gâteau de patate douce, légumes d'antan 19.00

Gambas royales poêlées façon Thaï, risotto crémeux, légumes d'antan 23.00*

Tournedos d'entrecôte de veau, aubergine confite, délicate crème d'ail 22,00

Langue de Chat (Pièce de bœuf) sauce girolles, pommes de terre confites et ses petits légumes au cumin 20.00

Les Desserts

Croustillant de Poire, crème glacée à la cannelle et son disque de caramel au beurre salé 12,90*

Notre Dessert Signature (à commander en début de repas)

Trianon chocolat noir croquant praliné, cœur orange et ses zests confits 12.00

Tiramisu caramel, nuage « Lou Cigalou » éclats de Spéculoos meringue à la Française 12,00

Brioche maison crème d'amandes à la Fleur d'oranger et son sorbet mangue, servie tiède 12,00

L'Ardoise de fromages gourmands, **(Tout un fromage – Rambouillet) Ludovic BISOT MOF 2015** 12.50

LE CARRE RESTAURANT est membre du Collège Culinaire de France
et s'engage à vous proposer des plats élaborés sur place à partir de produits de qualité



Le Collège
Culinaire de France



Règlements en Espèces, Titres Restaurants, Visa, MasterCard – **Chèques non acceptés.**

Prix nets en € TTC Service Inclus. Viandes et Volailles en provenance de l'Union Européenne

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

La SARL Le Carré V n' est pas responsable du vestiaire non gardé