



Le Carré Blanc

Restaurant

Bienvenue au Carré Blanc,
cuisine traditionnelle et épicurienne.

Apéritifs

Ricard 2 cl	3.8
Martini blanc ou rouge 4 cl	5
Porto rouge ou blanc 4 cl	5
Suze 4 cl	5
Campari 4 cl	5
Kir Breton	4
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Pêche</i>	
Pétillant nature 12 cl	5
Kir pétillant 12 cl	5
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Pêche</i>	
Kir Royal "Mercier" 12cl	12
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Pêche</i>	
Coupe de champagne	10
<i>Nicolas Feuillatte Brut</i>	

Bières

Loburg 25 cl - pression	3.8
Loburg 50 cl - pression	7.5
Bière blanche du moment 25 cl - pression	4.2
Bière blanche du moment 50 cl - pression	8
Leffe 25 cl - pression	4.3
Leffe 50 cl - pression	8
IPA 25 cl - pression	4.5
IPA 50 cl - pression	8.3
Corona Zéro 33 cl - bouteille	4.1
Monaco, Panaché, Twist 25 cl - pression	4
Noce Tropicale blanche IPA 33 cl - bouteille	4.1
Desperados 33 cl - bouteille	4.5

Vins au verre

Blancs	12cl
Crozes-Hermitage, les Ramades	7.9
Menetou-Salon Blanc, Clément	7
Chardonnay, Domaine des Forges	5
Côtes de Gascogne Moelleux	5.9

Rosés	
Côtes de Provence, Domaine de la Sanglière	5.9
AOP Coteau du Languedoc,	6.9
Château Puech-Haut	

Rouges	
Vin de France, Pinot noir	5
Menetou-Salon A.O.C	6.9
Côtes du Rhône Village A.O.C	5.9
Saint-Guilhem-Du-Dessert I.G.P	7.9

Digestifs

Menthe Pastille	8
Get 27	8
Get 31	8
Bailey's	8
Limoncello	8
Gin Generous	8
Calvados 15 ans, Château du Breuil	8.5

Cocktails

Martini Gin	9
Gin Tonic - "Generous original"	10
Gin Tonic - "Gin rosé Generous Purple"	10
Planteur maison	9
Mojito	9
Virgin Mojito	7
Spritz Aperol "Marie Brizard"	10
Spritz Saint-Germain "Marie Brizard"	10
Américano "Maison"	9
Lillet rosé ou blanc	8.5
Whisky Coca	8.5
Ti-punch	8
Italicus	9

Whiskys

	4cl
Jack Daniel's	8
Cutty Shark	7
Bourbon Buffalo Trace	10
Glenfiddich 12 ans	11
Armorik Single Malt "breton"	11
Talisker	12

Rhums

	4cl
Don Papa	9
La Hechicera	10
Bumbu	10
Rum Island	8
signature Yellow snake	
Turquoise Bay	9

Cognacs

	4cl
Cognac Gautier	9
Hennessy Very Special	8
Hennessy XO	20



Softs

Boissons fraîches	
Plancoët intense 33cl	3.5
Plancoët plate 50cl	4
Plancoët plate 1l	5
Plancoët fines bulles 50cl	4
Plancoët fines bulles 1l	5
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	3.5
Ice Tea 33cl	3.5
Orangina 33cl	3.5
Limonade nature 33cl	3.5
Limonade Sirop 33cl	3.8
Schweppes Agrumes ou Tonic 25cl	3.5
Jus de fruit Granini 25cl	3.5
Boissons chaudes	
Expresso ou Décaféiné	2.5
Café allongé ou Décaféiné allongé	2.5
Double expresso ou Double Décaféiné	4.5
Café crème ou Décaféiné crème	2.8
Chocolat chaud	4
Thé / Infusion	4

Tapas

à partager (ou non...)

Gyozas de poulet Sauce thaï	7.5
California Rolls Saumon, avocat	8
Croque truffe Jambon, comté, crème de champignons à la truffe	8.5
Saucisson	6
Cromesquis chorizo & cheddar Sauce chili	7.9
Tacos de poulpe Guacamole, salsa de légumes croquants	8
Planche mixte du Carré Jambon Serrano, Coppa, Saucisson, Mortadelle, Livarot, Saint-Nectaire, Comté, Tomme de chèvre	Petite (2 personnes) - 10 Grande (4 personnes) - 19
Planche de charcuterie Jambon Serrano, Coppa, Saucisson, Mortadelle	Petite (2 personnes) - 10 Grande (4 personnes) - 19
Planche de fromages Livarot, Saint-Nectaire, Comté, Tomme de chèvre	Petite (2 personnes) - 10 Grande (4 personnes) - 19

Menu enfant

Les plats

Steak haché

Poulet croustillant

Poisson du jour

Garniture au choix : frites ou poêlée de légumes

Les desserts

Glace deux boules

Fromage blanc & coulis de mangue

Mi-cuit, glace caramel beurre salé

Les boissons

Jus de fruit

Diabolo

Sirop à l'eau

12€

jusqu'à 10 ans

Entrées

Velouté de patate douce Crème d'Isigny, croûtons	7.5
Ravioles de langoustines Crème de pinces & bisque	14
Foie gras IGP Chutney d'oignons de Roscoff, pain grillé	13.5
Encornets sautés au beurre aillé & piment d'Alep	11
Œuf parfait Purée fumée, espuma de champignons à la truffe, croûtons	10.9
Ceviche de Saint-Jacques Avocat, clémentine & citron vert	13.5
Asperges blanches pochées Sauce hollandaise, mimosa d'oeuf & guanciale	11.9

Plats

Côté Terre

Souris d'agneau	24.9
Mousseline de patate douce, petits légumes & jus au romarin	
Ris de veau croustillant	27.9
Écrasé de pommes de terre, asperges blanches & sauce au vin jaune	
Burger Brit	17.9
Steak haché, comté, pancetta, oignons crispy, cornichons aigre-doux, salade, sauce barbecue, frites	
Suprême de volaille	20.9
Riz vénéré, carottes glacées & sauce vin jaune	
Tartare de bœuf charolais au couteau	18.5
Préparé ou non, salade verte & frites	
Bavette (180g)	22.9
Accompagnement & sauce au choix	
Entrecôte (400g)	31.9
Accompagnement & sauce au choix	
Côte de bœuf (500g)	37.5
Accompagnement & sauce au choix	

Accompagnement au choix :

Poêlée de légumes
Frites
Salade verte
Purée de pommes de terre
Purée de pommes de terre à la truffe (+3€)

Sauces au choix :

Béarnaise
Jus de viande
Échalote
Poivre
Barbecue

Accompagnement supplémentaire : 3€

Sauce supplémentaire : 3€

Plats

Côté Mer

Lieu jaune 23

Écrasé de pommes de terre, asperges blanches grillées & sauce hollandaise

Noix de Saint-Jacques de la Baie 24.9

Risotto de pépinettes aux petits légumes & sauce vin jaune

Gambas croustillantes 20.9

Riz vénéré, carottes glacées & beurre acidulé à l'orange

Poulpe grillé à la plancha 23.5

Riz vinaigré, légumes croquants, coriandre & sauce thai

Ravioles de langoustines 27

Petits légumes, crème de pinces & bisque

Pâtes

Pâtes à la truffe 22.5

Guanciale, jaune d'oeuf confit & parmesan

Tagliatelles aux deux saumons 20.9

Sauce vin jaune

Salade

Salade Caesar 18.5

Poulet croustillant, oeuf dur, parmesan, tomates cerises, anchois, croûtons, romaine et sauce césar

Poke Bowl 17.5

Riz vinaigré, mangue, grenade, clémentine, concombre, edamame, avocat & sauce thai

Au choix :

Poulet croustillant

Gambas croustillantes

Saumon fumé

Desserts

Mille-feuille	9
Crème légère à la vanille, caramel lacté	
Opéra	8.9
Café torréfié, chocolat 70%	
Café ou Thé gourmand	10.5
Mi-cuit, pavlova, Paris-Brest	
Pavlova aux fruits exotiques	8.5
Crème chantilly mascarpone vanillée	
Brioche perdue	8.5
Caramel beurre salé, glace vanille	
Paris-Brest	8.5
Sauce chocolat praliné	
Mi-cuit au chocolat	8.5
Crème anglaise, glace caramel beurre salé	
Assiette de fromages affinés	10
Sélection du Chef	

Glaces

Praliné Lovers

8.9

Glace praliné, crémeux praliné, chantilly mascarpone,
sauce chocolat praliné, streusel cacao

Armor Passion

8.9

Glace passion, chantilly mascarpone, coulis de mangue,
éclats de meringue

Colonel

9.9

Sorbet citron & vodka

After Eight

9.9

Glace menthe chocolat & Get 27

Coupe 1 boule

2.9

Coupe 2 boules

4.9

Coupe 3 boules

6.9

Suppléments :

Chantilly - 1.5

Sauce - 1.5

Alcool - 2.5

Parfums : vanille - fraise - chocolat - café - citron - menthe - caramel -
framboise - cassis - praliné - pistache - mangue - passion

Les vins blancs

Vallée de la Loire

Chardonnay I.G.P	25
<i>Domaine des Forges - 2024</i>	
Vouvray A.O.C	33
<i>Domaine de La Rouletière Les Perruches - 2023</i>	
Coteaux du Layon A.O.C	33
<i>Domaine des Forges demi-sec - 2023</i>	
Menetou-Salon A.O.C	35
<i>Isabelle et Pierre Clément - 2023</i>	
Saumur A.O.C	44
<i>Domaine Arnaud Lambert, Clos de midi - 2023</i>	
Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie A.O.P	47
<i>Domaine Jo Landron, Amphibolite - 2022</i>	
Pouilly Fumé A.O.C	85
<i>Michel Redde, Barre à Mine - 2021</i>	

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône A.O.P	29
<i>Vignoble Rémi Touizin - Amour de Fruits - 2022</i>	
Croze Hermitage A.O.C	38
<i>Tardieu Les Ramades - 2023</i>	
Gigondas Blanc A.O.C	47
<i>Domaine Longue Toque - 2023</i>	
I.G.P Collines Rhodaniennes	55
<i>Domaine Graeme & Julie Bott - First Flight - 2023</i>	
Chateauneuf du Pape A.O.C	67
<i>Domaine Famille Perrin - Les Sinards - 2023</i>	
Saint-Joseph A.O.C	67
<i>Domaine Graeme & Julie Bott - 2023</i>	
Condrieu A.O.C	75
<i>Domaine Laurus - 2020</i>	

Languedoc, Provence, Ardèche

Pays d'Oc I.G.P	26
<i>Domaine Valjulus, Signature - 2023</i>	
Ardèche I.G.P	33
<i>Louis Latour, Grand Ardèche - 2022</i>	
Ardèche I.G.P Magnum	64
<i>Louis Latour, Grand Ardèche - 2022</i>	

Bourgogne

Mâcon Villages A.O.C	30
<i>Vignerons de Buxy - 2022</i>	
Chablis A.O.C	51
<i>Alain Gautheron - 2023</i>	
Saint-Aubin 1er Cru A.O.C	76
<i>Domaine Philippe Le Hardy, En Vesveau - 2022</i>	
Meursault A.O.C	96
<i>Philippe Bouzereau, Les Grands Charons - 2020</i>	
Chassagne-Montrachet A.O.C	122
<i>Domaine De La Fontaine Gagnard - 2022</i>	

Corse, Alsace et vins étrangers

Alsace A.O.C Riesling	25
<i>Domaine Thirion, Cuvée Achille - 2023</i>	
Tokaji (Hongrie)	27
<i>Saveur d'automne - 2022</i>	

Les vins

rouges

Vallée de la Loire

Anjou Villages A.O.C	35
<i>Domaine des Forges, Les 3C - 2023</i>	
Menetou-Salon A.O.C	34
<i>Isabelle et Pierre Clément - 2023</i>	
Chinon A.O.C	38
<i>Domaine Nicolas Grosbois, Cuisine de ma Mère - 2023</i>	
Saumur Champigny A.O.C	43
<i>Domaine Arnaud Lambert, Terre Rouge - 2021</i>	
Touraine A.O.C	51
<i>Château de Nitrav - Côtcôt Rico - 2023</i>	
Bourgueil	60
<i>Domaine de la Butte, Jacky Blot - Le Haut de la Butte - 2016</i>	

Languedoc, Sud-Ouest, Corse

Syrah, I.G.P Pays d'Oc	26
<i>Fortant - 2023</i>	
Côtes du Roussillon A.O.P	31
<i>Domaine Boudau - Le Clos- 2022</i>	
Saint-Guilhem-du-Désert I.G.P	41
<i>Alexis Viallettes - Casygre - 2021</i>	
Pic Saint-Loup A.O.C	46
<i>Aven des Nymphes - 2022</i>	
Terrasse du Larzac A.O.C	57
<i>Mas Cal Demoura - 2022</i>	
Pays d'Hérault I.G.P	79
<i>Mas Daumas Gassac - 2021</i>	

Bourgogne / Beaujolais

Vin de France, Pinot Noir	26
<i>Domaine Ropiteau - 2024</i>	
Moulin à Vent A.O.C	30
<i>Domaine Laurent Perrachon - 2023</i>	
Haute Côtes de Beaune A.O.C	47
<i>Domaine Loïc Durand - 2023</i>	
Santenay A.O.C	61
<i>Domaine Philippe Le Hardy - 2021</i>	
Pommard A.O.C	71
<i>Domaine Loïc Durand - 2023</i>	
Pommard 1er Cru A.O.C	124
<i>Domaine Chantal Lescure- 2021</i>	
Corton Grand Cru A.O.C	228
<i>Domaine Loïc Durand - 2023</i>	
Clos Vougeot A.O.C	264
<i>Domaine Chantal Lescure - 2021</i>	

Bordeaux

Cadillac Côtes de Bordeaux A.O.C	27
<i>Château Lagarosse - 2020</i>	
Côtes de Bourg A.O.C	40
<i>Château Brulesécaille, Vignoble Rodet - 2018</i>	
Saint-Émilion Grand Cru A.O.C	49
<i>Château Tour Peyronneau - 2018</i>	
Haut-Médoc A.O.C	54
<i>Moulin de la Lagune - 2019</i>	
Saint-Julien A.O.C	58
<i>Esprit de Gloria - 2018</i>	
Saint-Émilion Grand Cru A.O.C	66
<i>Clos de la Gaffelière - 2018</i>	
Sainte Foy Côtes de Bordeaux A.O.C	72
<i>Château Martet - 2020</i>	
Saint-Julien A.O.C	75
<i>Château Moulin Riche - 2018</i>	
Margaux A.O.C	96
<i>Château Giscours - 3ème Grand Cru Classé - 2019</i>	
Margaux A.O.C	126
<i>Château Durfort-Vivens- 2ème Grand Cru Classé - 2017</i>	
Pauillac A.O.C	192
<i>Château Lynch-Bages - 5ème Grand Cru Classé - 2015</i>	
Côtes de Bourg A.O.C	127
<i>Château Roc de Cambes - 2021</i>	
Saint-Julien A.O.C	162
<i>Château Léoville Poyferré - 2ème Grand Cru Classé - 2019</i>	
Haut-Médoc A.O.C Magnum	180
<i>Château La Lagune - 3ème Grand Cru Classé - 2015</i>	
Saint-Émilion Grand Cru A.O.C	511
<i>Château Angéhus - 1er Grand Cru Classé A - 2014</i>	
Pessac Leognan A.O.C	540
<i>Château Haut-Brion - 1er Grand Cru Classé - 2004</i>	
Côtes du Rhône	
Côtes du Rhône Village A.O.C	27
<i>Domaine de Montine - 2022</i>	
Rasteau A.O.C	34
<i>Famille Perrin</i>	
Gigondas A.O.C	48
<i>Domaine de Longue Toque - 2020</i>	
Crozes-Hermitage A.O.C	51
<i>Domaine Laurus - 2022</i>	
Châteauneuf-du-Pape A.O.C	61
<i>Domaine Chante Cigale - 2022</i>	
Hermitage A.O.C	80
<i>Domaine Laurus - 2022</i>	
Côte-Rôtie A.O.C	126
<i>Domaine Graeme et Julie Bott - 2022</i>	
Châteauneuf-du-Pape A.O.C	144
<i>Château de Beaucastel - Famille Perrin - 2022</i>	
Châteauneuf-du-Pape A.O.C 1,5L	258
<i>Château de Beaucastel - Famille Perrin- 2022</i>	

Les vins

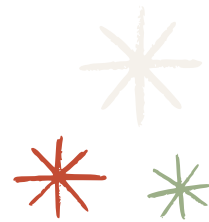
rosés & effervescents

Rosés

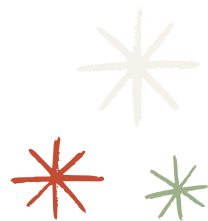
Côtes de Provence A.O.C	26
<i>Domaine La Sanglière - 2024</i>	
Coteaux du Languedoc A.O.P	38
<i>Château Puech-Haut, Argali Prestige - 2024</i>	
Corse Figari A.O.P	59
<i>Clos Canarelli - 2023</i>	
Coteaux du Languedoc A.O.P 1,5L	63
<i>Château Puech-Haut, Argali Prestige - 2024</i>	
Coteaux du Languedoc A.O.P 3L	120
<i>Château Puech-Haut, Argali Prestige - 2024</i>	

Effervescents

Bourgogne	28
<i>Terra Luna , Blanc de Blancs Extradry</i>	
Touraine A.O.C	36
<i>Château de Nitray, Brut "Méthode Traditionnelle"</i>	
Vouvray A.O.C	36
<i>Vignoble Robert, Empreinte</i>	
Champagne	59
<i>Philippe Fontaine, Blanc de Noir</i>	
Champagne	99
<i>Abelé 1757 Blanc de blanc</i>	
Champagne	85
<i>Ruinart Brut</i>	
Champagne	116
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	
Champagne	69
<i>Pierre Trichet Brut Premier Cru</i>	
Champagne	168
<i>Deutz, Amour de Deutz - 2009</i>	
Champagne	249
<i>Dom Pérignon - 2013</i>	
Champagne - 1,5l	145
<i>Moët & Chandon Brut</i>	
Champagne	54
<i>Nicolas Feuillatte Brut</i>	



Envie de faire profiter vos
proches d'un moment signé
Le Carré Blanc ?



Découvrez notre
boutique de bons
cadeaux.



