

Le Carré Blanc
Restaurant

Bienvenue au Carré Blanc,
cuisine traditionnelle et épicurienne.

Tapas

à partager (ou non...)

Gyozas de poulet Sauce thai	6.5
California Rolls Saumon, avocat	7.5
Arancini burrata & spianata Sauce deluxe	6.5
Saucisson	5
Bruschetta de poulpe Guacamole, salsa de légumes croquants	7.5
Croquettes de cabillaud Sauce deluxe	6.5
Planche mixte du Carré Jambon Serrano, Coppa, Saucisson, Mortadelle, Livarot, Saint-Nectaire, Comté, Tomme de chèvre	Petite (2 personnes) - 9 Grande (4 personnes) - 18
Planche de charcuterie Jambon Serrano, Coppa, Saucisson, Mortadelle	Petite (2 personnes) - 9 Grande (4 personnes) - 18
Planche de fromages Livarot, Saint-Nectaire, Comté, Tomme de chèvre	Petite (2 personnes) - 9 Grande (4 personnes) - 18

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

Les boissons

Jus de fruit

Diabolo

Sirop à l'eau

11€


jusqu'à 10 ans

Entrées

Burrata, tomates anciennes  8.9
Pesto à la pistache

Couteaux au beurre aillé 11
Piment d'Alep

Salmorejo de tomate 6.9
Mimosa d'oeuf, spianata

Œuf parfait  9.9
Purée fumée, espuma de champignons à la truffe, croûtons

Ceviche de bar 12.5
Sauce vierge tomate & poivrons, citron confit

Fraîcheur

Poke Bowl 16.5
Riz, mangue, grenade, concombre, avocat, edamame, sauce thai

Au choix :
Poulet croustillant
Croquette de cabillaud
Saumon fumé

Salade Caesar 17.5
Poulet croustillant, oeuf mollet, parmesan, lard, tomates cerises, romaine, anchois, croûtons

Tartare de boeuf charolais au couteau 18
Frites & salade

Double carpaccio de bœuf (deux assiettes à la demande) 18.5
Stracciatella, pesto à la pistache, parmesan, tomates cerises, frites

Plats

À la plancha

Pavé de bar sauvage	24.9
Mousseline de carottes grillées, pommes de terre nouvelles, sauce vierge exotique	
Lieu jaune	22.5
Fregola sarda façon risotto, légumes de saison, bisque de langoustine	
Burger Brit	16.9
Steak haché, rösti, saint-nectaire, oignons crispy, cornichons aigre-doux, sauce deluxe & frites	
Suprême de volaille	19.9
Mousseline de carottes grillées, pommes de terre nouvelles, jus de viande	

Au kamado

Poulpe grillé	23
Stracciatella, pommes de terre nouvelles, pesto rosso, sauce vierge tomates & poivrons	
Quasi de veau	24.5
Fregola sarda façon risotto, légumes de saison, pesto rosso	
Pièce de boucher 180g	21.9
Entrecôte 350g	26.9
Côtelettes d'agneau (3pièces)	24.5

Garniture & sauce incluses

Accompagnement au choix :

Poêlée de légumes
Frites
Salade verte
Pommes de terre nouvelles

Sauces au choix :

Béarnaise
Jus de viande
Échalote
Poivre
Gorgonzola

Accompagnement supplémentaire : 2€

Sauce supplémentaire : 0.5€

Pâtes

Pâtes à la truffe	22.5
Jambon prosciutto, jaune d'oeuf confit, parmesan	
Fettuccine au pesto rosso	20.5
Stracciatella, jambon prosciutto & basilic (version végétarienne possible)	

Desserts

Tarte tatin	7.5
Caramel beurre salé, glace vanille	
Pavlova kiwi & mangue	7.5
Chantilly mascarpone	
Café ou Thé gourmand	9
Mi-cuit, pavlova, Paris-Brest	
Crumble de sarrasin	5.5
Pommes & fruits rouges, glace vanille	
Brioche perdue	9
Caramel beurre salé, glace vanille	
Tarte aux fraises	8.5
Crèmeux vanille	
Mi-cuit au chocolat	7.5
Crème anglaise, glace caramel beurre salé	
Assiette de fromages affinés	9
Sélection du Chef	

Glaces

Praliné Lovers 7
Glace praliné, crémeux praliné, chantilly mascarpone,
sauce chocolat praliné, streusel cacao

Armor Passion 7
Glace passion, chantilly mascarpone, coulis de mangue,
éclats de meringue

Colonel 8
Sorbet citron & vodka

After Eight 8
Glace menthe chocolat & Get 27

Coupe 1 boule 2

Coupe 2 boules 4

Coupe 3 boules 6

Suppléments :

Chantilly - 0.5

Sauce - 0.5

Alcool - 1.5

Parfums :

vanille - fraise - chocolat - café - citron - menthe - caramel

framboise - cassis - praliné - pistache - mangue - passion

Menu Le Carré Blanc

31.9€

Entrées

Burrata, tomates anciennes, pesto à la pistache

Couteaux au beurre aillé, piment d'Alep

Plats

Lieu jaune, fregola sarda façon risotto, légumes
de saison, bisque de langoustine

Pièce du boucher 180g

Desserts

Brioche perdue, caramel beurre salé, glace vanille

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise, glace caramel beurre salé

Menu du jour

Une formule qui change au rythme du marché

Plat seul → 15,00 €
Entrée + plat → 18,90 €
Entrée + plat + dessert → 21,90 €

Chaque jour:

Entrées

1 entrée signature de la semaine
1 entrée du jour

Plats

1 poisson de la semaine (garniture variable)
1 viande du jour (garniture variable)
1 pièce du boucher du jour (garniture variable)

Desserts

1 dessert signature de la semaine
1 dessert du jour