

**Le Carré Blanc**  
Restaurant

Bienvenue au Carré Blanc,  
cuisine traditionnelle et épicurienne.

# Apéritifs

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

# Bières

Loburg 25 cl - pression	
Loburg 50 cl - pression	
Bière blanche du moment 25 cl - pression	
Bière blanche du moment 50 cl - pression	
Lefte 25 cl - pression	
Lefte 50 cl - pression	
IPA 25 cl - pression	
IPA 50 cl - pression	
Corona Zéro 33 cl - bouteille	
Monaco, Panaché, Twist 25 cl - pression	
Noce Tropicale blanche IPA 33 cl - bouteille	
Desperados 33 cl - bouteille	

# Vins au verre

## Blancs

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

## Rosés

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

## 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	
Get 27	
Get 31	
Bailey's	
Limoncello	
Gin Generous	
Calvados 15 ans, Château du Breuil	

# Cocktails

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

# Whiskys

3.8		4cl
7.5	Jack Daniel's	8
4.2	Cutty Shark	7
8	Bourbon Buffalo Trace	10
4.3	Glenfiddich 12 ans	11
8	Armorik Single Malt "breton"	11
4.5	Talisker	12

# Rhums

4.1		4cl
4	Don Papa	9
4.1	La Hechicera	10
4.5	Bumbu	10
	Rum Island	8
	signature Yellow snake	
	Turquoise Bay	9

# Cognacs

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

# Softs

	<b>Boissons fraîches</b>	
	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
	<b>Boissons chaudes</b>	
	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...)

<b>Gyozas de poulet</b> Sauce thai	7.5
<b>California Rolls</b> Saumon, avocat	8.5
<b>Arancini burrata &amp; spianata</b> Sauce deluxe	7.5
<b>Saucisson</b>	6
<b>Bruschetta de poulpe</b> Guacamole, salsa de légumes croquants	8.5
<b>Croquettes de cabillaud</b> Sauce deluxe	7.5
<b>Planche mixte du Carré</b> Jambon Serrano, Coppa, Saucisson, Mortadelle, Livarot, Saint-Nectaire, Comté, Tomme de chèvre	Petite (2 personnes) - 10 Grande (4 personnes) - 19
<b>Planche de charcuterie</b> Jambon Serrano, Coppa, Saucisson, Mortadelle	Petite (2 personnes) - 10 Grande (4 personnes) - 19
<b>Planche de fromages</b> 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

## Les boissons

Jus de fruit

Diabolo

Sirop à l'eau

**12€**


jusqu'à 10 ans

# Entrées

**Burrata, tomates anciennes**  9.9  
Pesto à la pistache

**Couteaux au beurre aillé** 12  
Piment d'Alep

**Salmorejo de tomate** 7.9  
Mimosa d'oeuf, spianata

**Œuf parfait**  10.9  
Purée fumée, espuma de champignons à la truffe, croûtons

**Ceviche de bar** 13.5  
Sauce vierge tomate & poivrons, citron confit

## Fraîcheur

**Poke Bowl** 17.5  
Riz, mangue, grenade, concombre, avocat, edamame, sauce thai

Au choix :  
Poulet croustillant  
Croquette de cabillaud  
Saumon fumé

**Salade Caesar** 18.5  
Poulet croustillant, oeuf mollet, parmesan, lard, tomates cerises, romaine, anchois, croûtons

**Tartare de boeuf charolais au couteau** 19  
Frites & salade

**Double carpaccio de bœuf (deux assiettes à la demande)** 19.5  
Stracciatella, pesto à la pistache, parmesan, tomates cerises, frites

# Plats

## À la plancha

<b>Pavé de bar sauvage</b>	25.9
Mousseline de carottes grillées, pommes de terre nouvelles, sauce vierge exotique	
<b>Lieu jaune</b>	23.5
Fregola sarda façon risotto, légumes de saison, bisque de langoustine	
<b>Burger Brit</b>	17.9
Steak haché, rösti, saint-nectaire, oignons crispy, cornichons aigre-doux, sauce deluxe & frites	
<b>Suprême de volaille</b>	20.9
Mousseline de carottes grillées, pommes de terre nouvelles, jus de viande	

## Au kamado

<b>Poulpe grillé</b>	24
Stracciatella, pommes de terre nouvelles, pesto rosso, sauce vierge tomates & poivrons	
<b>Quasi de veau</b>	25.5
Fregola sarda façon risotto, légumes de saison, pesto rosso	
<b>Pièce de boucher 180g</b>	22.9
<b>Entrecôte 350g</b>	27.9
<b>Côtelettes d'agneau (3pièces)</b>	25.5

### 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 : 3€

Sauce supplémentaire : 1.5€

# Pâtes

<b>Pâtes à la truffe</b>	23.5
Jambon prosciutto, jaune d'oeuf confit, parmesan	
<b>Fettuccine au pesto rosso</b>	21.5
Stracciatella, jambon prosciutto & basilic (version végétarienne possible)	

# Desserts

<b>Tarte tatin</b>	8.5
Caramel beurre salé, glace vanille	
<b>Pavlova kiwi &amp; mangue</b>	8.5
Chantilly mascarpone	
<b>Café ou Thé gourmand</b>	10
Mi-cuit, pavlova, Paris-Brest	
<b>Crumble de sarrasin</b>	6.5
Pommes & fruits rouges, glace vanille	
<b>Brioche perdue</b>	8
Caramel beurre salé, glace vanille	
<b>Tarte aux fraises</b>	9.5
Crèmeux vanille	
<b>Mi-cuit au chocolat</b>	8.5
Crème anglaise, glace caramel beurre salé	
<b>Assiette de fromages affinés</b>	10
Sélection du Chef	

# Glaces

**Praliné Lovers** 8  
Glace praliné, crèmeux praliné, chantilly mascarpone,  
sauce chocolat praliné, streusel cacao

**Armor Passion** 8  
Glace passion, chantilly mascarpone, coulis de mangue,  
éclats de meringue

**Colonel** 9  
Sorbet citron & vodka

**After Eight** 9  
Glace menthe chocolat & Get 27

**Coupe 1 boule** 3

**Coupe 2 boules** 5

**Coupe 3 boules** 7

## Suppléments :

Chantilly - 1.5

Sauce - 1.5

Alcool - 2.5

Parfums :

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

framboise - cassis - praliné - pistache - mangue - passion

# Menu Le Carré Blanc

32.9€

## 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 → 16,00 €

Entrée + plat → 19,90 €

Entrée + plat + dessert → 22,90 €

## 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

# Les vins blancs

## Vallée de la Loire

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

## Côtes du Rhône

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

## Languedoc, Provence, Ardèche

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

## Bourgogne

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

## Corse, Alsace et vins étrangers

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

# Les vins

## rouges

### Vallée de la Loire

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

### Languedoc, Sud-Ouest, Corse

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

### Bourgogne / Beaujolais

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

### Bordeaux

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

# Les vins

## rosés & effervescents

### Rosés

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

### Effervescents

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



