



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

Stella Artois 25 cl - pression
Stella Artois 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
Desperados 33 cl - bouteille

Vins au verre

Blancs

Crozes-Hermitage, les Ramades
Menetou-Salon Blanc, Clément
Chardonnay, Domaine des Forges
Côtes de Gascogne Moelleux

Rosés

Côtes de Provence, Domaine de la Sanglière
AOP Coteaux du Languedoc,
Château Puech-Haut

Rouges

Vin de France, Pinot Noir
Menetou-Salon A.O.C
Côtes-du-Rhône Villages A.O.C
Saint-Guilhem-du-Désert I.G.P

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
	Spritz Aperol	10
5	Spritz Saint-Germain	10
5	Américano "Maison"	9
12	Lillet rosé ou blanc	8.5
	Whisky Coca	8.5
10	Ti-punch	8
	Italicus	9

Whiskys

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

Rhums

8.3		4cl
4.1	Don Papa	9
4	La Hechicera	10
	Bumbu	10
	Rum Island	8
	signature Yellow snake	
4.1	Turquoise Bay	9

Cognacs

12cl		4cl
7.9	Cognac Gautier	9
7	Hennessy Very Special	8
5	Hennessy XO	20
5.9		

Softs

Boissons fraîches

5	Plancoët intense 33cl	3.5
6.9	Plancoët plate 50cl	4
5.9	Plancoët plate 1l	5
7.9	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

8	Expresso ou Décaféiné	2.5
8	Café allongé ou Décaféiné allongé	2.5
8.5	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	8.5
Rillettes de poissons du moment & toasts	8
Saucisson	6
Planche L'Entre-Deux Jambon Serrano, Andouille, Saucisson, Lomo, Livarat, Morbier, Comté, Sainte-Maure de Touraine	Petite (2 personnes) - 10.5 Grande (4 personnes) - 19.5
Planche de fromages affinés Livarat, Morbier, Comté, Chèvre cendré	Petite (2 personnes) - 11 Grande (4 personnes) - 20
Planche de charcuterie fine Jambon Serrano, Coppa, Jésus basque, Lomo	Petite (2 personnes) - 10 Grande (4 personnes) - 19
Planche du Carré Gyozas de poulet, California rolls, Rillettes de poisson, Saucisson, Comté	Grande (4 personnes) - 24

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

Les boissons

Jus de fruit

Diabolo

Sirop à l'eau

12€

jusqu'à 10 ans

Entrées

Œufs mimosas	7.9
Œuf coque à la truffe  Mouillettes beurrées	11.9
Pâté en croûte de pintade aux morilles "Maison Bolard" Pickles de légumes	10.9
Tartare de bœuf et huître Soja & sésame grillé	13.5
Velouté de courge  Emulsion lait ribot & éclats de châtaigne	7.9
Praires farcies & beurre aillé	12
Maquereaux à la flamme Escabèche aux agrumes & poireau confit	11.5
Huîtres Baie de Paimpol & affinées à Pleubian "Médaille d'argent 2026"	6 pièces - 12 9 pièces - 17 12 pièces - 23

Plats

À la plancha

Dos de cabillaud, andouille grillée	24.9
Ecrasé de pommes de terre, poêlée de champignons, sauce cidre et sarrasin	
Sole meunière entière	Selon arrivage
Pommes de terres	
Burger Brit	17.9
Steak haché, comté, oignons crispy, cornichons aigre-doux, sauce tartare & frites	
Suprême de volaille	19.9
Ecrasé de pommes de terre, jus de volaille au miel & sauce aux morilles	

Au kamado

Poulpe grillé	24
Stracciatella, pommes de terre nouvelles, vierge aux agrumes	
Filet de canette	22.5
Courge rôtie, figues fraîches, jus de viande au miel & aux épices	
Hampe de boeuf (180g)	20.9
Entrecôte (350g)	27.9
Côte de veau (250g)	25.5
Andouillette ficelle de Dinan (200g)	21.9

Garniture & sauce incluses

Accompagnement au choix :

Poêlée de légumes
Frites
Salade verte
Pommes de terre nouvelles
Ecrasé de pommes de terre
Accompagnement supplémentaire : 3€

Sauces au choix :

Sauce Tartare
Jus de viande
Poivre
Gorgonzola
Sauce supplémentaire : 1.5€

Plats

Les mijotés

Seiche à l'Armoricaine Risotto crémeux, carottes fondantes	22
--	----

Cuisse de lapin sautée chasseur Pommes de terres nouvelles, carottes fondantes	19.9
--	------

Les pâtes

Pâtes aux champignons Crème de truffe, pancetta & parmesan	22.5
--	------

Linguines aux coques Beurre demi-sel, persil, vin blanc & jus de coquillages	23.9
--	------

Fraîcheur

Poke Bowl Riz, mangue, grenade, concombre, avocat, edamame, sauce thaï Au choix : poulet croustillant ou saumon fumé	18.5
---	------

Salade Caesar Poulet croustillant, œuf mollet, parmesan, lard, tomates cerises, romaine, anchois, croûtons	18.5
--	------

Tartare de bœuf charolais au couteau Préparé ou non, frites & salade	19.5
--	------

Desserts

Café ou thé gourmand	10
----------------------	----

Brioche perdue	8
Caramel beurre salé & glace vanille	

Assiette de fromages affinés	10
------------------------------	----

Poire pochée	8
Sauce chocolat, streusel amande, crème mascarpone	

Riz au lait crémeux	7.5
Caramel de cidre & pommes sautées	

Tiramisu	7.5
----------	-----

Mi-cuit au chocolat	8.5
Crème anglaise, glace caramel beurre salé	

Glaces

Praliné Lovers

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

8

Armor Passion

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

8

Colonel

Sorbet citron & vodka

9

After Eight

Glace menthe chocolat & Get 27

9

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

Pâté en croûte de pintade aux morilles "Maison
Bolard" & pickles de légumes
Maquereaux à la flamme, escabèche aux agrumes
& poireau confit

Plats

Sèche à l'Armoricaïne, risotto crémeux &
carottes fondantes

Hampe de boeuf 180g

Desserts

Riz au lait crémeux, caramel de cidre & pommes
sautées

Tiramisu

Menu du jour

Une formule qui change au rythme du marché

Plat seul → 16,00 €

Entrée + plat → 19,90 €

Entrée + plat + dessert → 23,90 €

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

Chardonnay I.G.P 25

Domaine des Forges

Vouvray A.O.C 33

Domaine de La Rouletière Les Perruches

Coteaux du Layon A.O.C 33

Domaine des Forges demi-sec

Menetou-Salon A.O.C 35

Isabelle et Pierre Clément

Saumur A.O.C 44

Domaine Arnaud Lambert, Clos de midi

Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie A.O.P 47

Domaine Jo Landron, Amphibolite

Pouilly Fumé A.O.C 85

Michel Redde, Barre à Mine

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône A.O.P 29

Vignoble Rémi Touizin - Amour de Fruits

Croze Hermitage A.O.C 38

Tardieu Les Ramades

Gigondas Blanc A.O.C 47

Domaine Longue Toque

I.G.P Collines Rhodaniennes 55

Domaine Graeme & Julie Bott - First Flight

Chateauneuf du Pape A.O.C 67

Domaine Famille Perrin - Les Sinards

Saint-Joseph A.O.C 67

Domaine Graeme & Julie Bott

Condrieu A.O.C 75

Domaine Laurus

Languedoc, Provence, Ardèche

Pays d'Oc I.G.P 26

Domaine Valjulus, Signature

Ardèche I.G.P 33

Louis Latour, Grand Ardèche

Ardèche I.G.P Magnum 64

Louis Latour, Grand Ardèche

Bourgogne

Mâcon Villages A.O.C 30

Vignerons de Buxy

Chablis A.O.C 51

Alain Gautheron

Saint-Aubin 1er Cru A.O.C 76

Domaine Philippe Le Hardi, En Vesveau

Meursault A.O.C 96

Philippe Bouzereau, Les Grands Charons

Chassagne-Montrachet A.O.C 122

Domaine De La Fontaine Gagnard

Corse, Alsace et vins étrangers

Alsace A.O.C Riesling 25

Domaine Thirion, Cuvée Achille

Tokaji (Hongrie) 27

Saveur d'automne

Les vins

rouges

Vallée de la Loire

Anjou Villages A.O.C

Domaine des Forges, Les 3C

Menetou-Salon A.O.C

Isabelle et Pierre Clément

Chinon A.O.C

Domaine Nicolas Grosbois, Cuisine de ma Mère

Saumur Champigny A.O.C

Domaine Arnaud Lambert, Terre Rouge

Touraine A.O.C

Château de Nitray - Côtcôt Rico

Bourgueil

Domaine de la Butte, Jacky Blot - Le Haut de la Butte

Languedoc, Sud-Ouest, Corse

Syrah, I.G.P Pays d'Oc

Fortant

Côtes du Roussillon A.O.P

Domaine Boudau - Le Clos

Saint-Guilhem-du-Désert I.G.P

Alexis Viallettes - Casygre

Pic Saint-Loup A.O.C

Aven des Nymphes

Terrasse du Larzac A.O.C

Mas Cal Demoura

Pays d'Hérault I.G.P

Mas Daumas Gassac

Bourgogne / Beaujolais

Vin de France, Pinot Noir

Domaine Ropiteau

Moulin à Vent A.O.C

Domaine Laurent Perrachon

AOP Beaujolais Villages

Domaine de Pougelon

Haute Côtes de Beaune A.O.C

Domaine Loïc Durand

Santenay A.O.C

Domaine Philippe Le Hardi

Pommard A.O.C

Domaine Loïc Durand

Pommard 1er Cru A.O.C

Domaine Chantal Lescure

Corton Grand Cru A.O.C

Domaine Loïc Durand

Clos Vougeot A.O.C

Domaine Chantal Lescure

Bordeaux

35 **Cadillac Côtes de Bordeaux A.O.C** 27

Château Lagarosse

34 **Côtes de Bourg A.O.C** 40

Château Brulesécaille, Vignoble Rodet

38 **Saint-Émilion Grand Cru A.O.C** 49

Château Tour Peyronneau

43 **Haut-Médoc A.O.C** 54

Moulin de la Lagune

51 **Saint-Julien A.O.C** 58

Esprit de Gloria

60 **Saint-Émilion Grand Cru A.O.C** 66

Clos de la Gaffelière

Sainte Foy Côtes de Bordeaux A.O.C 72

Château Martet

Saint-Julien A.O.C 75

Château Moulin Riche

Margaux A.O.C 96

26 *Château Giscours - 3ème Grand Cru Classé*

Margaux A.O.C 126

31 *Château Durfort-Vivens- 2ème Grand Cru Classé*

Pauillac A.O.C 192

41 *Château Lynch-Bages - 5ème Grand Cru Classé*

Côtes de Bourg A.O.C 127

46 *Château Roc de Cambes*

Saint-Julien A.O.C 162

57 *Château Léoville Poyferré - 2ème Grand Cru Classé*

Haut-Médoc A.O.C Magnum 180

79 *Château La Lagune - 3ème Grand Cru Classé*

Saint-Émilion Grand Cru A.O.C 511

Château Angélys - 1er Grand Cru Classé A

Pessac Leognan A.O.C 540

Château Haut-Brion - 1er Grand Cru Classé

26 **Côtes du Rhône**

30 **Côtes du Rhône Village A.O.C** 27

Domaine de Montine

34 **Rasteau A.O.C** 34

Famille Perrin

47 **Gigondas A.O.C** 48

Domaine de Longue Toque

61 **Crozes-Hermitage A.O.C** 51

Domaine Laurus

71 **Châteauneuf-du-Pape A.O.C** 61

Domaine Chante Cigale

124 **Hermitage A.O.C** 80

Domaine Laurus

228 **Côte-Rôtie A.O.C** 126

Domaine Graeme et Julie Bott

264 **Châteauneuf-du-Pape A.O.C** 144

Château de Beaucastel - Famille Perrin

Châteauneuf-du-Pape A.O.C 1,5L 258

Château de Beaucastel - Famille Perrin

Les vins

rosés & effervescents

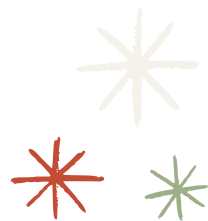
Rosés

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



