



Le Carré Blanc

Restaurant

Bienvenue au Carré Blanc,
cuisine traditionnelle et épicurienne.

Tapas

à partager (ou non...)

Gyozas de poulet 6.5
Sauce thaï

California Rolls 7.5
Saumon, avocat

Rillettes de poissons du moment 7
& toasts

Saucisson 5

Planche L'Entre-Deux Petite (2 personnes) - 9.5
Jambon Serrano, Andouille, Saucisson, Lomo, Livarot, Morbier, Comté, Sainte-Maure de Touraine Grande (4 personnes) - 18.5

Planche de fromages affinés Petite (2 personnes) - 10
Livarot, Morbier, Comté, Chèvre cendré Grande (4 personnes) - 19

Planche de charcuterie fine Petite (2 personnes) - 9
Jambon Serrano, Coppa, Jésus basque, Lomo Grande (4 personnes) - 18

Planche du Carré Grande (4 personnes) - 23
Gyozas de poulet, California rolls, Rillettes de poisson, Saucisson, Comté

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

11€

jusqu'à 10 ans

Entrées

Œufs mimosas	6.9
Œuf coque à la truffe 	10.9
Mouillettes beurrées	
Pâté en croûte au foie gras de canard aux girolles	9.9
Pickles de légumes	
Tartare de bœuf et huître	12.5
Soja & sésame grillé	
Velouté de courge 	6.9
Émulsion de lait ribot & éclats de châtaigne	
Praires farcies	11
& beurre aillé	
Maquereaux à la flamme	10.5
Escabèche aux agrumes & poireau confit	
Huîtres	6 pièces - 11
Huîtres de la baie de Paimpol, affinées à Pleubian	9 pièces - 16
"Médaille d'argent 2026"	12 pièces - 22

Plats

À la plancha

Dos de cabillaud, andouille grillée 23.9

Écrasé de pommes de terre, poêlée de champignons, sauce cidre et sarrasin

Sole meunière entière Selon arrivage

Pommes de terre

Burger Brit 16.9

Steak haché, comté, oignons crispy, cornichons aigres-doux, sauce tartare & frites

Suprême de volaille 18.9

Écrasé de pommes de terre, jus de volaille au miel & sauce aux morilles

Au kamado

Poulpe grillé 23

Stracciatella, pommes de terre nouvelles, vierge aux agrumes

Filet de canette 21.5

Courge rôtie, figues fraîches, jus de viande au miel & aux épices

Hampe de bœuf (180g) 19.9

Entrecôte (350g) 27.9

Côte de veau (250g) 24.5

Andouillette ficelle de Dinan (200g) 20.9

Garniture & sauce incluses

Accompagnement au choix :

Poêlée de légumes

Frites

Salade verte

Pommes de terre nouvelles

Écrasé de pommes de terre

Accompagnement supplémentaire : 2€

Sauces au choix :

Sauce tartare

Jus de viande

Poivre

Gorgonzola

Sauce supplémentaire : 0.5€

Prix TTC, service inclus.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats

Les mijotés

Seiche à l'Armoricaine 21

Risotto crémeux, carottes fondantes

Cuisse de lapin sautée chasseur 18.9

Pommes de terre nouvelles, carottes fondantes

Les pâtes

Pâtes aux champignons 21.5

Crème de truffe, pancetta & parmesan

Linguines aux coques 22.9

Beurre demi-sel, persil, vin blanc & jus de coquillages

Fraîcheur

Poke Bowl 17.5

Riz, mangue, grenade, concombre, avocat, edamame, sauce thaï

Au choix : poulet croustillant ou saumon fumé

Salade Caesar 17.5

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

Tartare de bœuf charolais au couteau 18.5

Préparé ou non, frites & salade

Desserts

Café ou thé gourmand	9
Brioche perdue Caramel beurre salé & glace vanille	7
Assiette de fromages affinés	9
Poire pochée Sauce chocolat, streusel amande, crème mascarpone	7
Riz au lait crémeux Caramel de cidre & pommes sautées	6.5
Tiramisu	6.5
Mi-cuit au chocolat Crème anglaise, glace caramel beurre salé	7.5

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

Pâté en croûte au foie gras de canard aux girolles &
pickles de légumes

Maquereaux à la flamme, escabèche aux agrumes
& poireau confit

Plats

Seiche à l'Armoricaine, 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 → 15€

Entrée + plat → 18.9€

Entrée + plat + dessert → 22.9€

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

Apéritifs

Ricard 2cl
Martini blanc ou rouge 4cl
Porto rouge ou blanc 4cl
Suze 4cl
Campari 4cl
Kir Breton
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Pêche</i>
Pétillant nature 12cl
Kir pétillant 12cl
<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 25cl - pression
Stella Artois 50cl - pression
Bière blanche du moment 25cl - pression
Bière blanche du moment 50cl - pression
Leffe 25cl - pression
Leffe 50cl - pression
IPA 25cl - pression
IPA 50cl - pression
Corona Zéro 33cl - bouteille
Monaco, Panaché, Twist 25cl - pression
Desperados 33cl - 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-le-Désert I.G.P

Digestifs

Menthe Pastille
Get 27
Get 31
Baileys
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	Americano "Maison"	9
12	Lillet rosé ou blanc	8.5
	Whisky Coca	8.5
10	Ti-punch	8
	Italicus	9

Whiskys

3.8		4cl
7.5	Jack Daniel's	8
4.2	Cutty Sark	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
4.1	Don Papa	9
	La Hechicera	10
	Bumbu	10
	Rum Island	8
	signature Yellow snake	
	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

Les vins blancs

Vallée de la Loire

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

Côtes-du-Rhône

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

Languedoc, Provence, Ardèche

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

Bourgogne

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

Corse, Alsace et vins étrangers

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

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 - Côte-côt 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-le-Désert I.G.P

Alexis Viallettes - Casygre

Pic Saint-Loup A.O.C

Aven des Nymphes

Terrasses 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

Hautes-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 de 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

Haut-Médoc A.O.C 54
Moulin de la Lagune

43 **Saint-Julien A.O.C** 58
Esprit de Gloria

51 **Saint-Émilion Grand Cru A.O.C** 66
Clos de la Gaffelière

60 **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
Château Giscours - 3ème Grand Cru Classé

26 **Margaux A.O.C** 126
Château Durfort-Vivens- 2ème Grand Cru Classé

31 **Pauillac A.O.C** 192
Château Lynch-Bages - 5ème Grand Cru Classé

41 **Côtes de Bourg A.O.C** 127
Château Roc de Cambes

46 **Saint-Julien A.O.C** 162
Château Léoville Poyferré - 2ème Grand Cru Classé

57 **Haut-Médoc A.O.C Magnum** 180
Château La Lagune - 3ème Grand Cru Classé

79 **Saint-Émilion Grand Cru A.O.C** 511
Château Angélu - 1er Grand Cru Classé A

Pessac-Léognan A.O.C 540
Château Haut-Brion - 1er Grand Cru Classé

26 Côtes-du-Rhône

Côtes-du-Rhône Villages A.O.C 27
Domaine de Montine

30 **Rasteau A.O.C** 34
Famille Perrin

34 **Gigondas A.O.C** 48
Domaine de Longue Toque

47 **Crozes-Hermitage A.O.C** 51
Domaine Laurus

61 **Châteauneuf-du-Pape A.O.C** 61
Domaine Chante Cigale

71 **Hermitage A.O.C** 80
Domaine Laurus

124 **Côte-Rôtie A.O.C** 126
Domaine Graeme et Julie Bott

228 **Châteauneuf-du-Pape A.O.C** 144
Château de Beaucastel - Famille Perrin

264 **Châteauneuf-du-Pape A.O.C 1,5L** 258
Château de Beaucastel - Famille Perrin

Les vins

rosés & effervescents

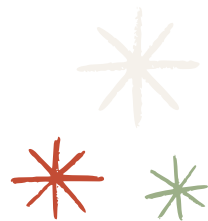
Rosés

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 Extra Dry</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 Blancs</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



