

Carte Restaurant

Restaurant Menu

Horaires

Petit-déjeuner

Du lundi au vendredi de 6h30 à 9h30
Week-ends et jours fériés de 7h00 à 11h00

Déjeuner

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30

Dîner

Du lundi au jeudi jusqu'à 22h00

Opening hours

Breakfast

From Monday to Friday
6:30am to 9:30 am
Weekends and holidays
7:00am to 11:00am

Lunch

From Monday to Friday
12:00pm to 2:30pm

Dinner

From Monday to Thursday until 10:00pm



Formule

du Carré Gourmand

Carré Gourmand Set Menu

22€

Entrée & Plat

OU

Plat & Dessert

Starter & Main or Main & Dessert

Œuf mollet servi chaud, purée de petits pois
et ragoût de chorizo ibérique

Soft-boiled egg, pea puree and stewed Iberian chorizo

Burrata crémeuse sur sélection de tomates de couleurs

Creamy Burrata cheese served on a selection of different coloured tomatoes

Risotto de puntalettes truffé, Grana Padano et salade de roquette
au vinaigre balsamique de Modène

Truffled orzo risotto, Grana Padano and rocket salad in balsamic vinaigrette

Tartare de bœuf au couteau, salade et frites maison

Hand cut steak tartare, salad and home-made chips

Pavlova aux fruits rouges

Red berry pavlova

Café ou thé gourmand

Coffee or tea with selection of mini desserts

Eau minérale (50 cl) ou verre de vin Dourthe n°1 (15 cl)

Mineral water (50 cl) or glass of wine Dourthe n°1 (15 cl)

Entrées / Starters

Chiffonade de melon et dégustation de jambon Pata Negra Bellota « étiquette noire », affiné 48 mois	15 €
Sliced melon with Pata Negra Bellota "black label" 48-month-cured Iberian ham	
Salade Thai	14 €
(chou chinois, pousses de soja, carottes, mangue, crevettes, noix de cajou, vinaigrette sésame et coriandre)	
Thai Salad (Chinese leaf, beansprouts, carrots, mango, prawns, cashew nuts, sesame oil vinaigrette, coriander)	
Œuf mollet servi chaud, purée de petits pois et ragoût de chorizo ibérique	10 €
Soft-boiled egg, pea puree and stewed Iberian chorizo	
Burrata crémeuse sur sélection de tomates de couleurs	11 €
Creamy Burrata cheese served on a selection of different coloured tomatoes	
Saumon d'Écosse Label rouge en tartare exotique et condiment aigre doux	12 €
Tropical tartare of "Label Rouge" (Red Label) Scottish salmon with sweet and sour salsa	

Plats / Mains






Pièce de bœuf grillé au sel fou, légumes de saison rôtis, sauce tartare au piment Jalapeno et chips végétales	24 €
Salt-grilled beef, roasted seasonal vegetables, tartare sauce with Jalapeno peppers and vegetable crisps	
Risotto de puntalettes truffé, Grana Padano et salade de roquette au vinaigre balsamique de Modène	15 €
Truffled orzo risotto, Grana Padano and rocket salad in balsamic vinaigrette	
Pluma de porc ibérique de Guijuelo, pommes pont-neuf et sauce barbecue à la citronnelle	20 €
Pluma Iberica pork from Guijuelo, French fries, lemongrass barbecue sauce	
Grosse crevette grillée, condiment chimichurri et wok de légumes croquants	23 €
Grilled king prawn, chimichurri sauce and crunchy vegetable stir-fry	
Tartare de bœuf au couteau, salade et frites maison	15 €
Hand cut steak tartare, salad and home-made chips	
Poisson de la criée : la pêche du jour	Voir Ardoise
Today's catch <i>See the Blackboard</i>	
Plat du moment : l'inspiration du marché	Voir Ardoise
Dish of the day: the best from today's market <i>See the Blackboard</i>	

Desserts





Assiette de fromages	9 €
Selection of cheeses	
Pavlova aux fruits rouges	9 €
Red berry pavlova	
Citron Illusion	12 €
Lemon Illusion	
Assiette de fruits frais de saison et sorbet artisanal	10 €
Selection of fresh seasonal fruit with hand-made sorbet	
Notre création chocolat Valrhona	11 €
Our Valrhona chocolate inspired dessert	
Café ou thé gourmand	9 €
Coffee or tea with selection of mini desserts	

Cave à vin / Wine Cellar

Bordelais

	(15 cl)	(37,5 cl)	(75 cl)
 AOC Bordeaux - Dourthe n° 1 Merlot Cabernet Sauvignon	5 €	10 €	16 €
 AOC Bordeaux - Dourthe n° 1 Sauvignon Blanc	5 €	-	15 €
 AOC Pessac-Leognan - Château La Garde	9 €	26 €	40 €
 AOC Saint-Emilion - Croix des Menuts	-	-	29 €
 AOC Saint-Estèphe - Les Pèlerins de Lafon-Rochet	8 €	-	36 €





Bourgogne

 AOC Santenay - Vieilles Vignes Les Champs-Lins	7 €	20 €	36 €
 AOC Mercurey - Domaine de la Framboisière, « Les Villerranges »	-	-	40 €
 AOC Gevrey-Chambertin - Vieilles Vignes Frédéric Magnien	-	-	50 €
 AOC Chablis Premier Cru - Laroche Les Vaudevey	8 €	22 €	36 €




Val de Loire

 AOC Sancerre - Pascal Jolivet	-	-	32 €
 AOC Pouilly-Fumé - Pascal Jolivet	7 €	20 €	32 €

Vallée du Rhône et Méditerranée

 AOC Crozes-Hermitage - E. Guigal	8 €	20 €	36 €
 IGP Méditerranée Rose - La Demoiselle Sans Gêne 	5 €	-	16 €
 AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Sainte Nine 	-	-	20 €

Champagnes & Pétillants / Champagnes & Sparkling

	(12 cl)	(37,5 cl)	(75 cl)
 Lallier R.O14 Brut	12 €	36 €	65 €
 Lallier Blanc de Blanc	15 €	-	91 €
 Prosecco	6 €	-	29 €
 Lallier Grand Cru Rosé	14 €	-	85 €