





# Cave à vin / Wine Cellar

## Les Rouges Red wines

	(15 cl)	(37,5 cl)	(75 cl)
Bordeaux Dourthe N°1 - Merlot Cabernet Sauvignon	6,00 €	14,00 €	21,00 €
Saint-Amour AOP Domaine de Lucie	-	15,00 €	32,00 €
Saint-Emilion - Croix des Menuts	9,00 €	-	41,00 €
Sancerre Rouge Pascal Jolivet	8,00 €	-	39,00 €
Crozes-Hermitage E-Guigal	8,00 €	19,00 €	38,00 €
Pessac Leognan - Château La Garde	-	-	49,00 €
Château Neuf du Pape La Nerthe  	-	-	65,00 €
Côte Rôtie Brune et Blonde E. Guigal	-	-	85,00 €

## Les Blancs White wines

Bordeaux Dourthe N°1 Sauvignon Blanc	6,00 €	14,00 €	21,00 €
Pouilly Fumé - Pascal Jolivet	8,00 €	-	39,00 €
Menetou - Salon Le Grand Cerf	-	18,00 €	37,00 €
Chablis - Laroche « les Chanoines »	9,00 €	21,00 €	40,00 €
Saint-Véran Domaine Innocenti	-	-	36,00 €
Gewurztraminer Domaine Christophe Mittnacht  	8,00 €	-	39,00 €

## Les Rosés Rosé wines

IGP Méditerranée rosé, La Demoiselle Sans Gêne  	6,00 €	-	28,00 €
Château Minuty Prestige	10,00 €	21,00 €	40,00 €

## Champagnes & Pétillants Champagnes and sparkling wines

	(12 cl)	(37,5 cl)	(75 cl)
Lallier R0.16 Brut	12,00 €	35,00 €	59,00 €
Lallier Blanc de Blanc	-	-	79,00 €
Lallier Grand Cru Rosé	-	-	75,00 €
Prosecco	6,00 €	-	29,00 €
Ruinart « R »	-	-	95,00 €

## Les soft

Evian, Badoit, San Pellegrino	(1 L)	6,00 €
Evian, Badoit	(50 cl)	4,00 €
Châteldon - eau gazeuse naturelle	(70 cl)	7,50 €



## 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 9:30am  
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



# Formules du Carré Gourmand

Carré Gourmand Set Menus

21€\*

Entrée & Plat

OU

Plat & Dessert

Starter & Main or Main & Dessert

29€\*

Entrée + Plat

+ Dessert

Starter + Main


+ Dessert

Tataki de bœuf Angus aux sésames,  
salade croquante de pâtes Thaï

Angus beef tataki with sesame seeds, crunchy Thai noodle salad

Œufs Bio mollets   espuma de Grana Padano  
et asperges vertes rôties

Organic soft-boiled eggs   Grana Padano espuma and roasted green asparagus

Penne fraîches à l'arrabbiata, roquette  
et copeaux de pecorino 

Fresh penne pasta with arrabbiata sauce, rocket and pecorino shavings

Grande Salade Gourmande

(Cœur de salade et croustillants de Saint-Marcellin rôtis au miel de fleurs,  
magrets de canard fumés, copeaux de crudités)

Large Gourmande salad

(Heart of lettuce and crispy Saint-Marcellin cheese roasted in flower honey, smoked duck  
breast fillets, thinly sliced crudités)

Café ou thé gourmand

Coffee or tea with selection of mini desserts

Crème brûlée l'originale



The original crème brûlée

Le Chef de cuisine et sa brigade vous présentent une carte gourmande et riche de saveurs printanières. Nos privilégions les meilleurs fournisseurs du marché de Rungis ainsi que les produits frais et de qualité. Les provenances en circuit court et produits Bio sont favorisés dans nos recettes. Tous nos desserts sont également préparés dans nos cuisines.

The chef and his team have concocted a delicious menu that is full of the flavours of spring. We use the best suppliers from Rungis market and high-quality fresh products. We always choose local, organic produce in our recipes. All our desserts are made in-house.

## Entrées / Starters

Œufs Bio mollets,   espuma de Grana Padano et asperges vertes rôties ..... 11,00 €

Organic soft-boiled eggs,   Grana Padano espuma and roasted green asparagus

Cœur de salade et croustillants de Saint-Marcellin rôtis au miel de fleurs, ..... 12,00 €

magrets de canard fumés, copeaux de crudités

Heart of lettuce and crispy Saint-Marcellin cheese roasted in flower honey, smoked duck breast fillets,  
thinly sliced crudités

Tataki de bœuf Angus aux sésames, salade croquante de pâtes Thaï ..... 12,00 €

Angus beef tataki with sesame seeds, crunchy Thai noodle salad

Tartare de daurade royale, radis en couleur et condiment Ktipiti ..... 14,00 €

Sea bream tartare, colourful radishes and ktipiti condiment


Crevettes sauvages à la plancha, marinées à la citronnelle, ..... 13,00 €


étuvée de poireaux parfumés à la coriandre, shiitake et bouillon Thaï

Grilled wild prawns marinated in lemongrass, steamed leeks with coriander, shiitake mushrooms and Thai broth

L'ardoise du moment : seul ou à partager / Individual or sharing platter of the day ..... 15,00 €

## Plats / Mains

Penne fraîches à l'arrabbiata, roquette et copeaux de pecorino  ..... 15,00 €

Fresh penne pasta with arrabbiata sauce, rocket and pecorino shavings 

Emincé de magret de canard rôti, condiment chimichurri et polenta crémeuse au fromage ..... 19,00 €

Sliced roasted duck breast fillet, chimichurri condiment and creamy cheese polenta

Pièce de bœuf grillée, pressé de pomme de terre truffé et beurre maître d'hôtel ..... 24,00 €

Grilled beef steak, truffle potato pressé and beurre maître d'hôtel

Le Burger du Carré Gourmand ..... 17,00 €

(haché de bœuf français, cœur de romaine, tomates, compotée d'oignons, bacon,  
fourme d'Ambert A.O.P) servi avec frites maison et roquette

Carré Gourmand burger (French minced beef, romaine lettuce hearts, tomatoes, onion relish, bacon,  
Fourme d'Ambert AOP cheese) served with home-made chips and rocket

Grande Salade Gourmande ..... 17,00 €

(Cœur de salade et croustillants de Saint-Marcellin rôtis au miel de fleurs,  
magrets de canard fumés, copeaux de crudités)

Large Gourmande salad (Heart of lettuce and crispy Saint-Marcellin cheese roasted in flower honey,  
smoked duck breast fillets, thinly sliced crudités)

Turbot rôti parfumé au romarin, riz rouge de Camargue façon arlequin, pommade d'aïoli ..... 26,00 €

Roasted turbot with rosemary, red Camargue harlequin rice, aioli cream

Poisson de la criée : la pêche du jour ..... Voir ardoise

Fish of the day: today's catch

See the blackboard

Plat du moment : l'inspiration du marché ..... Voir ardoise

Dish of the day: the best from today's market

See the blackboard

## Desserts

Notre Saint-honoré, crème diplomate au spéculoos ..... 9,00 €

Our Saint-honoré cake, speculoos diplomat cream

Parfait coco citron façon Cheesecake aux fruit frais de saison ..... 10,00 €

Cheesecake-style coconut and lemon parfait with fresh seasonal fruits

Dôme cacao pur Caraïbe 66 % « Valrhona », cœur à la mousse de lait ..... 12,00 €

et crêpe dentelle

Cocoa dome with Valrhona Caraïbe 66% dark chocolate, milk foam centre and lace crepe

Crème brûlée l'originale / The original crème brûlée ..... 9,00 €


Café ou thé gourmand / Coffee or tea with selection of mini desserts ..... 10,00 €

Assiette de fromages / Cheese board ..... 9,00 €

Dessert du moment ..... Voir ardoise

Dessert of the day


See the blackboard

 Plat végétarien / Vegetarian dish

Prix nets exprimés en euros taxes et service compris. Sujets à modifications sans préavis.

\* Menu TTC hors boissons. / Set menu incl. VAT, excl. drinks.

Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.

 Plat végétarien / Vegetarian dish