

Les Après-Midi du Carré

Servis Uniquement de 14:00 à 18 :00/ Served Only From 2:00 pm to 6:00 pm

Entrecôte de Bœuf 250 Gr, Servie avec ses Frites Fraiches et Salade Verte Rib Steak 250Gr with Green Salad and French Fries	22€
Suggestion Vin 12 CI: Gigondas, Domaine Bertrand Stehelin 2019 (Syrah, Grenache et Mourvèdre)	12.00€
Salade Gambas, Yuzu, Citron Vert Prawn Salad with Yuzu and Lime	22 €
Suggestion Vin 12 CI: CDR Blanc Domaine du Bois Saint Jean, « Madame D'Ust » 2023 (Viognier, 2% Grenache)	8.00€
Salade Burrata, Praliné de Pignons de Pins, Truffe d'Eté du Ventoux, Salad Burrata and Pine Nut Praline, Ventoux Summer Truffle	25 €
Suggestion Vin 12 CI :Ventoux Blanc Château Unang BIO 2023 (Clairette, Vermentino, Grenache et Roussanne)	8.00€
Tataki de Thon aux Epices Douces et Tartare de Tomate Tuna Tataki with Mild Spices and Tomato Tartare	25 €
Suggestion Vin 12 CI: Luberon Rosé Château Val-Joanis 2023 (Syrah, Grenache)	6.00€
Burger de Bœuf Cheddar, Lard Grillé et Condiments Beef Burger with Cheddar and Bacon	21 €
Suggestion Vin 12 CI: Rasteau Rouge, Domaine du Trapadis BIO « Les Cras » 2021 (Grenache et Carignan)	9.00€
Risotto aux Légumes de Saisons (Végan) Vegan Vegetables Risotto	20 €
Suggestion Vin 12 Cl: Vacqueyras Blanc, Domaine Le Colombier BIO 2023 (Viognier, Marsanne et Grenache)	10.00€
Risotto aux Gambas et Tentacules de Poulpe, Espuma Ail Roussi Risotto with Prawns and Octopus Tentacles, Roasted Garlic Foam.	32 €
Suggestion Vin 12 CI: Saint Joseph Blanc Guy Farge « Vania » 2021 (Roussanne et Marsanne)	15.00 €
Suprême de Poulet Rôti, Courgettes Rôties, Pesto Basilic et Pignons Roasted Chicken Supreme, Zucchini, Basil Pesto and Pine Nuts	22 €
Suggestion Vin 12 CI: Côte du Rhône Blanc Domaine la Solitude 2023 (Viognier, Grenache, Marsanne et Clairette)	8.00€