

Les Déjeuners du Carré

Servis Uniquement le Midi/ Served only at Lunchtime

Du Lundi au Samedi Midi Sauf Jours Fériés/ Monday to Saturday except Holidays

Plat du Jour Mer et Océan **18 €**

Fish of the Day

Entrecôte de Bœuf 250 Gr, Servie avec ses Frites Fraiches et Salade Verte **22 €**

Rib Steak 250Gr with Green Salad and French Fries

Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas, Domaine Bertrand Stehelin 2019 12.00 €

(Syrah, Grenache et Mourvèdre)

Salade Gambas, Yuzu, Citron Vert **22 €**

Prawn Salad with Yuzu and Lime

Suggestion Vin 12 Cl : CDR Blanc Domaine du Bois Saint Jean, « Madame D'Ust » 2023 8.00 €

(Viognier, 2% Grenache)

Salade Burrata, Praliné de Pignons de Pins, Truffe d'Été du Ventoux, **25 €**

Salad Burrata and Pine Nut Praline, Ventoux Summer Truffle

Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Blanc Château Unang BIO 2023 8.00 €

(Clairette, Vermentino, Grenache et Roussanne)

Dessert du Jour **9 €**

Pastry of the Day

Menu Enfants / Kids Menu

13 €

« jusqu'à 12 ans »

Pièce de Bœuf snackée

ou

Filet de Maigre Frais snacké

ou

Œufs à la coque, mouillettes dorées

Tous nos plats sont accompagnés de

frites

ou légumes du moment

Dessert

Glaces ou salade de fruits frais

Grilled steak

or

Snacked Fresh Stone Bass Fillet

or

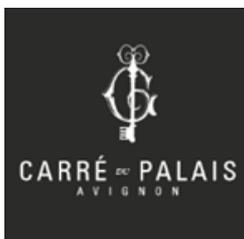
Boiled eggs, grilled bread fingers

All our dishes are served with fries

or season vegetables

Dessert

Ice cream or fresh fruit salad



Côté Bar à Vins

Planche de Fromages 15 €

Cheese Board

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Blanc, Domaine Le Colombier BIO 2023 10.00 €
(Viognier, Marsanne et Grenache)

Mini Planche de Charcuterie de la Maison Deurrieu 15 €

Small Charcuterie Board from The Maison Deurrieu

Suggestion Vin 12 Cl : CDRV Séguret Domaine Chamfort BIO « Côté Inverse » 2022 7.00 €
(Grenache et Mourvèdre)

Mini Planche de Truite Fumée de L'Isle sur la Sorgue en Ikejime 15 €

Small Smoked Trout in Ikejime Platter from L'Isle sur Sorgues

Suggestion Vin 12 Cl : Duché d'Uzès Blanc, Domaine Mathilde Chapoutier BIO 2023 8.00 €
Cuvée Soledre (Viognier, Grenache, Roussanne et Marsanne)

Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu 26 €

Charcuterie Board from the Maison Deurrieu

Suggestion Vin 12 Cl : CDR Village Visan Rouge BIO 7^{ème} Clos «Ciel Etoilé » 2020 8.00 €
(Syrah, Grenache, Carignan)

Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu et Fromages 28 €

Charcuterie Board from the Maison Deurrieu and Cheese

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Domaine Chamfort BIO « Les Perdière » 2022 10.00 €
(Syrah, Grenache et Mourvèdre)

Planche de Truite Fumée de L'Isle sur la Sorgue en Ikejime 26 €

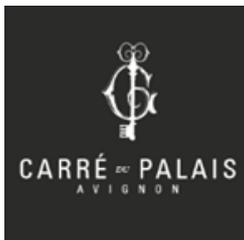
Smoked Trout in Ikejime Platter from L'Isle sur Sorgues

Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Blanc, Domaine Melody «L'Exception » 2023 11.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Planche Complète : Truite, Charcuterie, Fromage 40 €

Trout Delicatessen Cheese

Suggestion de Vin 12 Cl : Condrieu, Domaine Barou BIO 2022 18.00 €
(Viognier)



Notre Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert **38 €**

2 Plats : Entrée + Plat **31 €**

2 Plats : Plat + Dessert **31 €**

Nos Entrées / Starters

Mousse Légère au Chèvre Frais, Poivron et Herbes Fraîches **14 €**

Light Goat Cheese Mousse with Peppers and Fresh Herbs

Suggestion Vin 12 Cl : CDR Village Visan Blanc 7^{ème} Clos BIO «Ciel Etoilé » 2022 **8.00 €**
(Marsanne, Roussanne et Viognier)

Gaspacho de Tomate, Vinaigrette Passion **14 €**

Tomato Gazpacho, Passion Fruit Vinaigrette

Suggestion Vin 12 Cl : CDR Blanc Domaine Demoiselle Suzette « Frisson Intense » 2023 **6.00 €**
(Viognier et Grenache)

Nos Plats / Main Courses

Tataki de Thon aux Epices Douces et Tartare de Tomate **25 €**

Tuna Tataki with Mild Spices and Tomato Tartare

Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Rosé Château Val-Joanis 2023 **6.00 €**
(Syrah, Grenache)

Suprême de Poulet Rôti, Courgettes, Pesto Basilic et Pignons **22 €**

Roasted Chicken Supreme, Zucchini, Basil Pesto and Pine Nuts

Suggestion Vin 12 Cl : Côte du Rhône Blanc Domaine la Solitude 2023 **8.00 €**
(Viognier, Grenache, Marsanne et Clairette)

Burger de Bœuf Cheddar, Lard Grillé et Condiments **21 €**

Beef Burger with Cheddar and Bacon, home made sauce

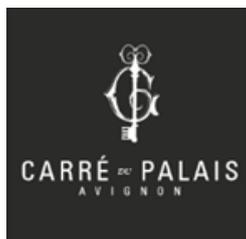
Suggestion Vin 12 Cl : Rasteau Rouge, Domaine du Trapadis BIO « Les Cras » 2021 **9.00 €**
(Grenache et Carignan)

Risotto aux Légumes de Saisons (Végan) **20 €**

Vegan Vegetables Risotto

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Blanc, Domaine Le Colombier BIO 2023 **10.00 €**
(Viognier, Marsanne et Grenache)





Grand Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert **48 €**

2 Plats : Entrée + Plat **41 €**

2 Plats : Plat + Dessert **41 €**

Nos Entrées / Starters

Œuf Mollet, Canard Séché Maison, Framboises, Coulis de Petits Pois, Pop Corn et Pignon 16€

Soft-Boiled Egg, Homemade Dried Duck, Raspberries, Pea Coulis, Popcorn and Pine Nuts

Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas Rouge, Bertrand Stehelin 2019 12.00 €
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Tartare de Truite Saumonée, Fenouil, Coriandre, Mascarpone au Wasabi et Citron Vert 16€

Trout Tartare, Fennel, Coriander, Yuzu, Mascarpone with Wasabi and Lime

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Peray Marc + Marlène 2022 12.00 €
(Marsanne)

Nos Plats / Main Courses

Maigre Rôti, Beurre Blanc Iodé, Salade de Salicorne, Olives Noires et Tomates 32€

Roasted Stone Bass, Beurre Blanc Sauce, Sea Asparagus Salad, Black Olive and Tomato

Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, Domaine Barou BIO 2022 18.00 €
(Viognier)

Filet de Bœuf, Confit d'Oignon, Jus de Taureau au Thym et Ail en Chemise 32€

Beef filet au Jus, Onion Confit and Roasted Garlic

Suggestion Vin 12 Cl : Cornas, Domaine du Tunnel Stéphane Robert 2022 24.00 €
(Syrah)

Risotto aux Gambas et Tentacules de Poulpe, Espuma Ail Roussi 32€

Risotto with Prawns and Octopus Tentacles, Roasted Garlic Foam.

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Blanc Guy Farge « Vania » 2021 15.00 €
(Roussanne et Marsanne)



Carte des Desserts / Dessert

Douceur de Nougat et Vanille <i>Nougat and Vanilla</i>		12€
Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Rouge, Domaine Melody « Friandise » 2022 (Syrah)	11.00 €	
Fraîcheur Citron <i>Sans Gluten</i> <i>Lemon Meringue (Gluten Free)</i>		12€
Suggestion Vin 12 Cl : Muscat de Beaumes de Venise, Demoiselle Suzette 2023 (Muscat Petits Grains)	8.00 €	
Gourmandise Chocolat et Sésame <i>Chocolate and Sesame Delight</i>		12€
Suggestion Vin 12 Cl : Rasteau VDN Rouge, Domaine de la Soumade 2022 (Grenache)	9.00 €	
Sphère, Fruits de Saison <i>Seasonal Fruit Delicacy</i>		12€
Suggestion Vin 12 Cl : Tavel Domaine Lafond BIO Non Filtré « La Relève » 2022 (Grenache et Syrah)	9.00 €	
Le Café Gourmand <i>Gourmet Coffee : an Espresso served with 5 Small Treats</i>		13€
Suggestion Vin 12 Cl : Champagne, Domaine Collet Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay)	12.00 €	



Le Restaurant le Carré du Palais et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine « France ou UE » de toutes nos viandes ou charcuteries.

Prix net – Service compris

Allergènes : Tous nos plats sont susceptibles de contenir les ingrédients suivants

« Gluten, Crustacés, Oeuf, Poisson, Soja, Lait, Fruits à Coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Mollusques. »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.