

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

Suggestion Vin 12 Cl : Sélection du Sommelier

Entrecôte de Bœuf 250 Gr, Servie avec ses Frites Fraîches et Salade Verte **20 €**

Rib Steak 250Gr with Green Salad and French Fries

Suggestion Vin 12 Cl: Gigondas Rouge, Domaine des Teyssionnières 2020 11.00 €
(Grenache et Syrah)

Grande Salade Burrata, Praliné de Pignons de Pin, Condiment Acidulé Framboise **19 €**

Burrata Salad, with Pine Nuts, Raspberry

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Demoiselle Suzette « Frisson Intense » 2020 6.00 €
(Viognier et Grenache)

Grand Gaspacho de Petits Pois, Menthe Fraîche, Espuma de Chèvre Frais **19 €**

Pea Gaspacho, Fresh Mint, Goat Cheese Espuma

Suggestion Vin 12 Cl : CDRV Séguret Blanc, Domaine de L'Amauve « La Daurèle » 2022 BIO 8.00 €
(Grenache, Clairette, Viognier et Ugni blanc)

Dessert du Jour **8 €**

Pastry of the Day

Menu Enfants / Kids Menu

13 €

« jusqu'à 12 ans »

Pièce de Bœuf snackée

ou

Filet de Bar 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 Sea Bass Fillet

or

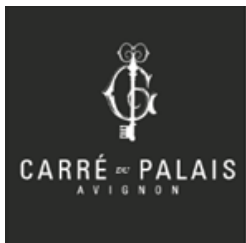
Boiled eggs, grilled bread fingers

All our dishes are served with fries

or season vegetables

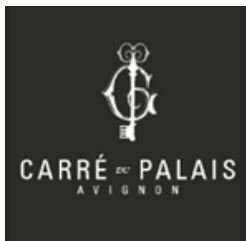
Dessert

Ice cream or fresh fruit salad



Côté Bar à Vins

Planche de Fromages	13 €
<i>Cheese Board</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Blanc, Le Clos des Cazaux « Les Clefs d'Or » 2021 (Clairette, Roussanne, Grenache)	9.00 €
Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu et Fromages	26 €
<i>Charcuterie Board from the Maison Deurrieu and Cheese</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Rouge, Domaine de Bacchus BIO « B de Bacchus » 2020 (Grenache, Mourvèdre et Syrah)	7.00 €
Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu	24 €
<i>Charcuterie Board from the Maison Deurrieu</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Rouge, Domaine Saladin « Loï » 2020 (Grenache, Syrah et Carignan)	10.00 €
Mini Planche de Charcuterie de la Maison Deurrieu	13 €
<i>Small Charcuterie Board from The Maison Deurrieu</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Lirac Rouge, Clos des Serènes « Les Cinq Seaux » 2020 (Cinsault)	8.00 €
Planche de Truite Fumée de L'Isle sur Sorgues en Ikejime	26 €
<i>Smoked Trout in Ikejime Platter from L'Isle sur Sorgues</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Blanc, Laurent Habrard BIO 2022 (Marsanne et Roussanne)	12.50 €
Mini Planche de Truite Fumée de L'Isle sur Sorgues en Ikejime	13 €
<i>Small Smoked Trout in Ikejime Platter from L'Isle sur Sorgues</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Blanc, Château La Sable « Le Petit M » 2021 (Marsanne, Rolle et Viognier)	7.00 €
Planche Complète : Truite, Charcuterie, Fromage	40 €
<i>Trout Delicatessen Cheese</i>	
Suggestion de Vin 12 Cl : Condrieu, Louis Chèze « Pagus Luminis » 2021 (Viognier)	20.00 €



Notre Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert **36 €**

2 Plats : Entrée + Plat **29 €**

2 Plats : Plat + Dessert **29 €**

Nos Entrées / Starters

Gaspacho de Petits Pois, Menthe Fraiche, Espuma de Chèvre Frais **14 €**

Pea Gaspacho, Fresh Mint, Goat Cheese Espuma

Suggestion Vin 12 Cl : CDRV Séguret Blanc, Domaine de L'Amauve « La Daurèle » 2022 BIO 8.00 €

(Grenache, Clairette, Viognier et Ugni blanc)

Burrata, Praliné de Pignons de Pin, Condiment Acidulé Framboise **14 €**

Stuffed Burrata with Pine Nuts, Raspberry

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueras Blanc, Le Clos des Cazaux « Les Clefs d'Or » 2021 9.00 €

(Clairette, Roussanne et Grenache)

Nos Plats / Main Courses

Burger de Bœuf au Cheddar **19 €**

Beef Burger with Cheddar

Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas Rouge, Domaine des Teyssonnières 2020 11.00 €

(Grenache et Syrah)

Risotto aux Légumes de Printemps  **18 €**

Spring/season Risotto (Vegan)

Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Blanc, Château Bacchus 2021 BIO 9.00 €

(Roussanne et Clairette)

Filet de Poulet Croustillant, Citron Confit et Coriandre **22 €**

Crispy Chicken Breast, Lemon and Coriander Sauce

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Demoiselle Suzette « Frisson Intense » 2022 6.00 €

(Viognier et Grenache)

Tataki de Thon, Emulsion Agrumes et Wasabi **22 €**

Tuna Tataki, Citrus and Wasabi Emulsion

Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Rosé Château Val- Joanis 2022 HVE 6.00 €

(Syrah et Grenache)



Grand Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert 46€

Nos Entrées / Starters

Œuf Parfait Poché, Artichaut, Maïs Grillé et Morilles 16€

Soft Boiled Egg, Mushrooms Flavor, Artichoke and Grilled Corn

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc Domaine Saladin « Per El » 2022 12.50 €
(Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Viognier, Marsanne et Grenache)

Saint Jacques Rôties, Poutargue, Espuma Piquillos, Fenouil et Orange 16€

Roasted Scallops, Espuma Piquillos, Fenel and Orange

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Blanc Guy Farge « Vania » 2021 13.50 €
(Marsanne et Roussanne)

Nos Plats / Main Courses

Tranches de Filet de Bœuf, Parmesan et Huile de Truffe Naturelle 29€

Slices of Beef Filet, Parmesan, Truffle Oil

Suggestion Vin 12 Cl : Côte-Rôtie, Domaine Bonnefond « Colline de Couzou » 2021 24.00 €
(Syrah)

Risotto aux Saint Jacques, Chorizo et Herbes Fraiches 29€

Risotto with Scallops, Fried Chorizo and Fresh Herbs

Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Blanc, Laurent Habrard 2022 BIO 12.50 €
(Marsanne et Roussanne)

Filet de Bar Rôti, Combawa, Emulsion Curry Rouge 29€

Roasted Sea Bass, Combawa, Red Curry Emulsion

Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, Louis Chèze « Pagus Luminis » 2021 20.00 €
(Viognier)



Carte des Desserts / Dessert

Pavlova Citron et Framboises (<i>Sans Gluten</i>)	11€
<i>Lemon and Raspberry Pavlova (Gluten Free)</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Demoiselle Suzette « Frisson Intense » 2022 (<i>Viognier, Grenache</i>)	6.00 €
Fraise et Coco comme un Cappuccino (<i>Sans Gluten</i>)	11€
<i>Sweet Strawberry and Creamy Coconut (Gluten Free)</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Muscat Beaumes de Venise, Demoiselle Suzette 2021 (<i>Muscat Petits Grains</i>)	8.00 €
Tout Chocolat, Douceur Pop Corn	11€
<i>All Chocolate, Pop Corn Sweetness</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Rouge, Louis Chèze « Caroline » 2021 (<i>Syrah</i>)	15.00 €
Gourmandise Caramel, Praliné et Nougatine	11€
<i>Caramel, Praline and Nougatine Delicacy</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Rasteau Ambré, Domaine des Escaravailles (<i>Grenache</i>)	9.00 €
Le Café Gourmand	12€
<i>Gourmet Coffee : an Espresso served with 5 Small Treats</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Champagne, Domaine Collet Brut (<i>Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay</i>)	11.00 €

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.