

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 €
<i>Fish of the Day</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Sélection du Sommelier	
Entrecôte de Bœuf 250 Gr , Servie avec ses Frites Fraiches et Salade Verte	20 €
<i>Rib Steak 250Gr with Green Salad and French Fries</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Vinsobres, Domaine Chaume-Arnaud 2019 (Grenache, Syrah, Cinsault et Mourvèdre)	8.00 €
Grande Salade de Saumon Mariné, Coriandre, Confit d'Agrumes et Piment d'Espelette	19 €
<i>Salad of Marinated Salmon, Coriander, Citrus Confit and Espelette Pepper</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Blanc Domaine de la Garelle « La Cuvée du Solstice » 2022 (Vermentino et Roussanne)	8.00 €
Grand Velouté de Courge et Châtaignes , Espuma S ésame	19 €
<i>Pumpkin and Chestnut Soup, Sesame</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : CDR Village Sablet Rouge, Domaine des Sibou 2021 (Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan)	7.00 €
Dessert du Jour	8 €
<i>Pastry of the Day</i>	

Menu Enfants / Kids Menu

13 €

« jusqu'à 12 ans »

Pièce de Bœuf snackée

ou

Filet de Dorade 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 Bream Fillet

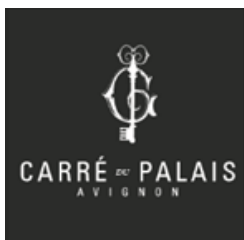
or

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 €

Cheese Board

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Blanc, Domaine Vallis Petra BIO « O Pré de Juliette » 2021 10.00 €
(Viognier, Roussanne, Bourboulenc et Marsanne)

Mini Planche de Charcuterie de la Maison Deurrieu 13 €

Small Charcuterie Board from The Maison Deurrieu

Suggestion Vin 12 Cl : Lirac Rouge, Clos des Serènes 2017 10.00 €
(Grenache, Cinsault, Carignan et Mourvèdre)

Mini Planche de Truite Fumée de L'Isle sur la Sorgue en Ikejime 13 €

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

Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Blanc, Domaine des Patys BIO « Les Racines du Ciel » 2022 8.00 €
(Grenache, Roussanne, Clairette et Rolle)

Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu 24 €

Charcuterie Board from the Maison Deurrieu

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Rouge, Domaine Saladin « Loï » 2022 10.00 €
(Grenache, Syrah et Carignan)

Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu et Fromages 26 €

Charcuterie Board from the Maison Deurrieu and Cheese

Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Rouge, Domaine des Patys BIO « Ama Dablan » 2021 9.00 €
(Carignan et Grenache)

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

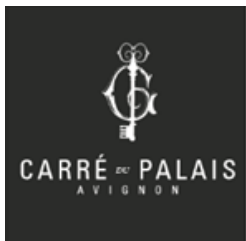
Smoked Trout in Ikejime Platter from L'Isle sur Sorgues

Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Blanc, E.Guigal 2020 12.50 €
(Marsanne et Roussanne)

Planche Complète : Truite, Charcuterie, Fromage 40 €

Trout Delicatessen Cheese

Suggestion de Vin 12 Cl : Condrieu, Christophe Pichon 2022 20.00 €
(Viognier)



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

Crèmeux de Châtaignes, Sésame et Champignons **14 €**

Cream of Chestnut Soup, Sesame and Mushroom

Suggestion Vin 12 Cl : CDR Village Sablet Rouge, Domaine des Sibou 2021 **7.00 €**

(Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan)

Saumon Mariné, Coriandre, et Confit d'Agrumes **14 €**

Marinated Salmon, Coriander, Citrus Confit and Espelette Pepper

Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Blanc Domaine de la Garelle « La Cuvée du Solstice » 2022 **8.00 €**

(Vermentino et Roussanne)

Nos Plats / Main Courses

Dorade Royale Rotie, Vinaigrette Tiède de Carapaces **22 €**

Roasted Royal Sea Bream

Suggestion Vin 12 Cl : Cairanne Blanc, Château de Serre-Blanc BIO 2021 **9.00 €**

(Clairette, Roussanne et Grenache)

Travers de Cochon Confit, Condiment Ail Roussi et Citron Vert **22 €**

Pork Ribs Confit, Garlic and Lime Condiment

Suggestion Vin 12 Cl : CDR Village, Plan de Dieu Domaine Daladier « Perle d'Osiris » 2018 **8.50 €**

(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Burger de Bœuf, Reblochon et Lard Grillé **19 €**

Beef Burger with Reblochon and Bacon

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Rouge, Domaine de la Fourmone BIO « Les Ceps d'Or » 2021 **10.00 €**

(Grenache et Mourvèdre)

Risotto aux Légumes de Saisons (Végan)  **18 €**

Season Vegetables Risotto (Vegan)

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Blanc, Domaine Vallis Petra BIO « O Pré de Juliette » 2021 **10.00 €**

(Viognier, Roussanne, Bourboulenc et Marsanne)



Grand Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert 46€

Nos Entrées / Starters

Raviole de Gambas et Homard, Crème Iodée et Fumée 16€

Prawn and Lobster Ravioli

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Péray, M.Chapoutier « Haut-Chamblard » 2022 *DEMETER* 18.00 €
(Marsanne)

Tartare de Filet de Bœuf, Crémeux de Foie Gras, Pignons et Framboises 16€

Tartar of Beef Fillet, Creamy Foie Gras, Pine Nuts and Raspberries

Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas, Domaine Paillère et Pied-Gû « La Syrah de Pénélope » 2018 18.00 €
(Syrah et Grenache)

Nos Plats / Main Courses

Dos de Cabillaud, Viennoise Pistache et Citron, Guacamole Wasabi 29€

Cod fillet, Pistachio and Lemon Viennoise, Wasabi Guacamole

Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, Christophe Pichon 2022 20.00 €
(Viognier)

Magret de Canard, Champignons Poêlés et Noisettes Torréfiées 29€

Duck Breast, Poached Mushrooms and Roasted Hazelnuts

Suggestion Vin 12 Cl : Cornas, Domaine du Tunnel Stéphane Robert 2021 24.00 €
(Syrah)

Risotto aux Gambas, Safran et Espuma Vert 29€

Risotto with Gambas, Saffron and Green Espuma

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Blanc Bernard Grippa 2022 17.00 €
(Roussanne et Marsanne)



Carte des Desserts / Dessert

Gourmandise Caramel Beurre Salé et Praliné Sarrasin	12€
<i>Salted Butter Caramel and Buckwheat Praline Delicacy</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Rasteau Ambré, Domaine des Escaravailles (Grenache)	9.00 €
Agrumes en Différentes Textures et Meringue Fine (Sans Gluten)	12€
<i>Citrus fruits in Different Textures and Fine Meringue</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Demoiselle Suzette « Frisson Intense » 2022 (Viognier, Grenache)	6.00 €
Croustillant Tout Chocolat du Carré du Palais	12€
<i>Chocolate Delicacy</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Rouge, Domaine Christophe Pichon 2022 (Syrah)	14.00 €
Douceur de Poire, Framboise et Passion	12€
<i>Pear, Raspberry and Passion Fruit</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Muscat de Beaumes de Venise, Demoiselle Suzette 2022 (Muscat Petits Grains)	8.00 €
Le Café Gourmand	13€
<i>Gourmet Coffee : an Espresso served with 5 Small Treats</i>	
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.