

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 Fraiches et Salade Verte **20 €**

Rib Steak 250Gr with Green Salad and French Fries

Suggestion Vin 12 Cl: Vinsobres, Domaine Chaume-Arnaud 2019 8.00 €
(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 » 2022 6.00 €
(Viognier et Grenache)

Grand Gaspacho de Tomates et Framboises, Crème Fouettée Basilic **19 €**

Tomatoes and Raspberries Gazpacho, Basil Pesto Wipped Cream

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

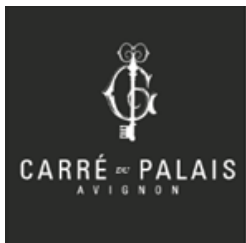
Boiled eggs, grilled bread fingers

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 : Vacqueras Blanc, Grapillon d'Or « Harmonie » 2022 BIO (Clairette, Roussanne, Grenache, Viognier)	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 Tomates et Framboises, Crème Fouettée Basilic **14 €**

Tomatoes and Raspberries Gaspacho, Basil Pesto Wipped Cream

Suggestion Vin 12 Cl : CDRV Sablet Blanc, Domaine des Sibou 2022 **7.00 €**
(Clairette et Grenache)

Mousse Légère de Chèvre Frais, Coulis de Poivrons Rôtis, Piquillos **14 €**

Light Mousse Fresh Goat Cheese, Roasted Bell Pepper, Piquillos, Fresh Herbs

Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Blanc, Château La Sable « Le Petit M » 2021 **7.00 €**
(Marsanne, Rolle et Viognier)

Nos Plats / Main Courses

Burger de Bœuf au Cheddar **19 €**

Beef Burger with Cheddar

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueras Rouge, Domaine du Bois de Saint Jean 2022 **10.00 €**
(Grenache et Syrah)

Risotto aux Légumes de Saisons  **18 €**

Season Vegetables Risotto (Vegan)

Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Blanc, Château Bacchus 2021 BIO **9.00 €**
(Roussanne et Clairette)

Suprême de Poulet, Poudre Maïs Grillé, Citron Confit et Coriandre **22 €**

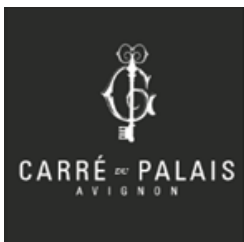
Chicken Breast, Grilled Corn Powder Lemon and Coriander Sauce

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Demoiselle Suzette « Frisson Intense » 2022 **6.00 €**
(Viognier et Grenache)

Tataki de Thon, Sabayon Froid Paprika, Sésame et Combawa **22 €**

Tuna Tataki, Cold Sabayon Paprika, Sesame and Combawa

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

Oeuf Coulant Froid , Truffe d'été, Petits Pois, Amandes et Chips de Jambon Cru 16€

Cold Runny Egg, Summer Truffle, Peas, Almonds and Ham Chips

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueras Blanc, Grapillon d'Or « Harmonie » 2022 BIO 9.00 €

(Clairette, Roussanne, Grenache, Viognier)

Carpaccio de Saint Jacques, Crème Fouettée aux Algues et Poutargue 16€

Scallops Carpaccio, Whipped Cream with Seaweed and grated Poutargue

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Blanc Guy Farge « Vania » 2019 13.50 €

(Marsanne et Roussanne)

Nos Plats / Main Courses

Tranches de Filet de Bœuf, Tomates Cœur de Bœuf et Truffe d'été 29€

Slices of Beef Filet, Tomatoes and Summer Truffle

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

Citron et Menthe Meringuée (<i>Sans Gluten</i>)	11€
<i>Lemon and Mint Meringue (Gluten Free)</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Demoiselle Suzette « Frisson Intense » 2022 (<i>Viognier, Grenache</i>)	6.00 €
Ananas en Gaspacho, Parfum Noix de Coco	11€
<i>Pineapple in Gazpacho, Coconut Flavor</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Muscat Beaumes de Venise, Demoiselle Suzette 2021 (<i>Muscat Petits Grains</i>)	8.00 €
Gourmandise Chocolatée	11€
<i>Chocolate Delicacy</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Rouge, Louis Chèze « Caroline » 2021 (<i>Syrah</i>)	15.00 €
Fraîcheur aux Fruits de Saison (<i>Sans Gluten</i>)	11€
<i>Season fruits meringue Delicacy(Gluten Free)</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Rasteau Ambré, Domaine des Escaravilles (<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>)	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.