

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 Fraîches et Salade Verte	20 €
<i>Rib Steak 250Gr with Green Salad and French Fries</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas Rouge, Bertrand Stehelin 2013 (Grenache, Syrah et Mourvèdre)	12.00 €
Grand Velouté et Brunoise Poêlée de Panais, Éclats de Châtaignes	17 €
<i>Soup and Brunoise Sautéed Parsnips, Chestnut Chips</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Bertrand Stehelin « Les Grés » 2019 (Clairette)	12.00 €
Grande Salade de Gambas, Huile de Coriandre	19 €
<i>Shrimp salad, Corn Foam and Coriander Oil</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Pierre Gaillard « Les Gendrines » 2021 (Viognier et Grenache 1%)	14.00 €
Dessert du Jour	8 €
<i>Pastry of the Day</i>	

Menu Enfants / The Kids

13 €

« jusqu'à 12 ans »

Pièce de Bœuf snackée
ou

Saumon 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

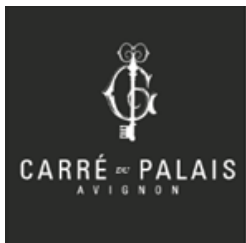
Grilled Salmon
or

Boiled eggs, grilled bread fingers

All our dishes are served with fries
or season vegetables

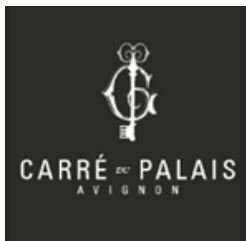
Dessert

Ice cream or fresh fruit salad



Côté Bar à Vins

Planche de Fromages	13 €
<i>Cheese Board</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Bois de Saint jean « Madame d'Ust » 2021 (Viognier et Grenache 1%)	5.50 €
Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu et Fromages	24 €
<i>Charcuterie Board from the Maison Deurrieu and Cheese</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Grignan Les Adhémar Rouge, Grangeneuve « Truffière » 24M 2019 (Syrah)	14.00 €
Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu	22 €
<i>Charcuterie Board from the Maison Deurrieu</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Cairanne Rouge, Marcel Roche 2020 (Grenache, Syrah et Carignan)	7.00 €
Mini Planche de Charcuterie de la Maison Deurrieu	11 €
<i>Small Charcuterie Board from The Maison Deurrieu</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Lirac Rouge, Domaine Maby « Nessun Dorma » 2014 (Grenache, Syrah et Mourvèdre)	12.00 €
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 : Saint Peray, François Villard « Version » 2020 (Marsanne et Roussanne)	12.00 €
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 : Côtes du Vivarais Blanc, Alain Gallety « Cuvée Gallety » 2021 (Grenache, Roussanne et Marsanne)	9.50 €
Planche Complète : Truite, Charcuterie, Fromage	40 €
<i>Trout Delicatessen Cheese</i>	
Suggestion de Vin 12 Cl : Condrieu, Domaine Pierre Blanche « Résurgence » 2020 (Viognier)	21.00 €



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

Poitrine de Cochon confite, Oignons frits et Espuma Reblochon **14 €**

Long cooked Pork Breast, fried Onions and Cream Reblochon Cheese

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Rouge, Mas du Libian « Khayyâm » 2021 BIO **8.00 €**
(Grenache, Mourvèdre et Syrah)

Velouté et Brunoise Poêlée de Panais, Éclats de Châtaignes **14 €**

Soup and Brunoise Sautéed Parsnips, Chestnut Chips

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Bertrand Stehelin « Les Grés » 2019 **12.00 €**
(Clairette)

Nos Plats / Main Courses

Burger de Bœuf Sauce Cheddar **19 €**

Beef Burger with Cheddar Sauce

Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas Rouge, Bertrand Stehelin 2013 **12.00 €**
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Risotto aux Légumes d'Automne, Espuma aux Herbes Fraiches  **18 €**

Fall season Risotto, Green Foam (Vegan)

Suggestion Vin 12 Cl : Sablet Rouge, Domaine de Crève Cœur 2020 BIO **7.00 €**
(Grenache et Syrah)

Joue de Bœuf confite au Vin Rouge, Cacahuètes Torréfiées **19 €**

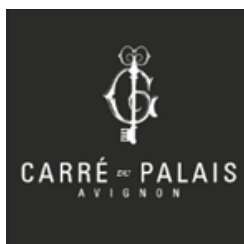
Beef cheek confit with red wine and roasted peanuts

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Rouge, Domaine Escarvaillac « La Cépède » 2019 **9.00 €**
(Syrah et Cinsault)

Dos de Saumon, Curry rouge de Kampot et Coriandre **21 €**

Salmon filet, red Curry from Kampot and Coriander

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Peray, François Villard « Version » 2020 **12.00 €**
(Marsanne et Roussanne)



Carte des Desserts / Dessert

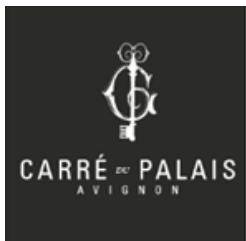
Sphère Coco et Ananas au Gingembre	11 €
<i>Coco and Pineapple with Ginger</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Bertrand Stehelin « Les Grés » 2019 (Clairette)	12.00 €
La Poire en Trois Façons, Parfum de Violette	11 €
<i>Pear in Three Ways, Flavored with Violet</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu Doux, Domaine Montheillet « Candice » 2020 (Viognier)	24.00 €
Le Trois Chocolat du Carré du Palais	11 €
<i>The Three Chocolates of Carré du Palais</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : CDR Villages Valréas Rouge, Bellane « Les Echalas » 2019 (Syrah)	15.00 €
Le Saint Honoré, Vanille et Noisettes Caramélisées	11 €
<i>The Saint Honoré, Vanilla and Caramelized Hazelnuts</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Rasteau Ambré VDN, Domaine des Escaravailles NM (Grenache Noir)	9.00 €
Le Café Gourmand	12 €
<i>Gourmet Coffee : an Espresso served with 5 Small Treats</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Champagne Brut, Collet (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay)	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.



Grand Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert 46 €

Nos Entrées / Starters

Œuf Mollet, Oignon Confit au Camembert, Croustons au Lard fumé 16 €

Soft Boiled Egg, Onion Confit with Camembert, Croutons with Smoked Bacon

Suggestion Vin 12 Cl : Lirac Rouge, Domaine Maby « Nessun Dorma » 2014 12.00 €
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Gambas Sautées aux Epices Douces, Espuma Maïs, Huile Coriandre et Kalamansi 16 €

Sauteed Prawns with Sweet Spices, Corn Espuma, Coriander Oil and Kalamansi

Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, Domaine Pierre Blanche « Résurgence » 2020 21.00 €
(Viognier)

Nos Plats / Main Courses

Filet de Veau et Viennoise de Millet à l'Ail, Jus aux Champignons des Bois 29 €

Veal filet, Garlic and Forest Mushrooms

Suggestion Vin 12 Cl : Hermitage Rouge, Domaine des Tourettes 2017 25.00 €
(Syrah)

Saint Jacques, Fondue de Poireaux et Espuma de Cébette 29 €

Scallops, Leek Fondue and Onion Spring Espuma

Suggestion Vin 12 Cl : CDR Villages Valréas Blanc, Clos de Bellane « Les Echalas » 2018 16.00 €
(Roussanne)

Risotto aux Gambas Sautées et Pesto Coriandre, Kalamansi 29 €

Risotto with Sauteed Prawns and Coriander Pesto, Kalamansi

Suggestion Vin 12 Cl : Hermitage Blanc, Laurent Habrard « Les Roucoules » 2017 BIO 25.00 €
(Marsanne)