



Notre Menu

2 plats – 25.90 € / 3 plats – 29.90 € Midi et Soir

Nos Entrées / Starters

Saumon frais mariné, vinaigrette passion 9€

Marinated Salmon, passion fruit vinaigrette

Suggestion Vin : Côtes du Rhône, Château Saint Roch, 5,00€
2017 (Grenache, Clairette, Roussanne, Viognier et Bourboulenc)

Œuf en meurette du Carré aux Côtes du Rhône 9€

The Egg of the Carré, red wine sauce

Suggestion Vin : Duché d'Uzes, Domaine Camp Galhan, « Les Pérassières » 5,50€
2015 (Grenache et Syrah)

Nos Plats / Main Courses

Gambas en Risotto safrané, huile parfumée au combawa 19,80€

Saffron shrimp Risotto, combawa flavored oil

Suggestion Vin : Costières de Nîmes, Château Mas Neuf 10,00 €
"Armonio" 2013 (Grenache, Roussanne et Viognier)

Filet de daurade rôti, émulsion aux Côtes du Ventoux blanc 19,50€

Sea Bream fillet, white wine sauce

Suggestion Vin : Sablet, Domaine Piaugier 6,50 €
2017 (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne et Viognier)

Suprême de volaille snacké, jus réduit au foie gras 19€

Snacked Poultry, foie gras reduced juice.

Suggestion Vin : Costières de Nîmes, Château Mourgues du Grès 7,50 €
"Capitelles" 2015 (Grenache, Roussanne et Viognier)

Magret de Canard rôti, jus à l'échalote 19€

Duck Breast, shallot juice

Suggestion Vin : Gigondas, Lavau 12,50 €
2014 (Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Grand Risotto aux légumes frais poêlés  19€

Season veggies Risotto (Vegan)

Suggestion Vin : Costières de Nîmes, Château Mas Neuf 10,00 €
"Armonio" 2013 (Grenache, Roussanne et Viognier)

Un dessert à choisir dans la carte des desserts

Carte des Desserts / Dessert

Macaron Agrumes mousse basilic et citron vert, sorbet pamplemousse 7€

Citrus Fruits and Basil's Macaron with grapefruit's icecream

Suggestion Vin : Vin Doux Naturel, Muscat de Beumes de Venise Bernardins, 8,00 €

Autour du Caramel Beurre Salé et Cacahuète, glace caramel 7€

Salted butter fudge and peanuts with icecream

Suggestion Vin : Costières de Nîmes, Château d'Or et de Gueules 6,00 €
"Philtre d'Amour" 2014 (Syrah, Carignan et Mourvèdre)

Douceur tout chocolat : biscuit & crémeux chocolat / glace chocolat 7€

Death by Chocolate

Suggestion Vin : Côtes du Rhône, Xavier Vignon 6,50 €
« SM » (Grenache et Syrah)

Comme une profiterole à la fraise (Française) 7€

Strawberry's Profiterole

Suggestion Vin : Côtes du Rhône, Château Saint Roch 5,00 €
2017 (Grenache, Clairette, Roussanne, Viognier et Bourboulenc)

Café gourmand : une boisson chaude de votre convenance 8€

accompagnée de 5 petites gourmandises :

Gourmet coffee: a hot drink of your choice served with 5 small treats



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 suivant « **gluten, crustacés, poisson, soja, lait, fruits à coques, moutarde, sésame, sulfites, mollusques.** » L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



œufs,



Côté Bar à Vins

**Les Planches,
à partager... ou pas !**

Planche Hivernale

26€

Crème de chèvre, assortiment de charcuterie et pommes de terre grenailles vapeur

Winter Platter - Cream of goat's Cheese, assorted delicatessen and potatoes

Suggestion Vin : Costières de Nîmes, Château Mourgues du Grès
"Capitelles" 2015 (Grenache, Roussanne et Viognier) 7,50 €

Planche Fromages / Cheese Platter 10€

Suggestion Vin : Saint Joseph, Habrard,
"Sainte Epine" 2016 (Syrah) 13,00€

Planche Charcuterie et Fromages / Delicatessen and cheese platter 22€

Suggestion Vin : Lirac, Cave des Vignerons de Tavel
"Impériale" 2017 (Grenache et Syrah) 8,00 €

Planche Charcuterie / Delicatessen Platter 20€

Suggestion Vin : Lirac, Cave des Vignerons de Tavel
"Impériale" 2017 (Grenache et Syrah) 8,00 €

Mini Planche de Charcuterie / Small platter delicatessen 9€

CÔTÉ SUCRÉ

Café gourmand : une boisson chaude de votre convenance 8€
accompagnée de 5 petites gourmandises :

Gourmet coffee: a hot drink of your choice served with 5 small treats



Les Déjeuners du Carré

Servis uniquement le midi

PLAT DU JOUR « Mer et Océan » 15 €

Selon les arrivages. Servi avec son accompagnement de saison

Fish of the day, served with seasonal accompaniment

PLAT DU JOUR « Viande » 15 €

Selon les arrivages. Servi avec son accompagnement de saison
Meat of the day, served with seasonal accompaniment

La GRILLADE de BŒUF du moment 15 €

Servie avec ses frites fraîches et sa salade verte
Beef Steak with green salad and French Fries

Dessert du Jour 4.90 €

Confectionné par notre chef pâtissier

Selon ses envies 😊 et les produits du marché / *Chef's daily special (ask your server)*

Salade de Fruits Frais / Fresh fruits salad 4.90 €



Menu Enfants / The Kids 10€

« jusqu'à 12 ans »

Pièce de Bœuf snackée

ou

Pavé de cabillaud snacké

ou

Œufs à la coque, mouillettes dorées

Grilled steak

or

Cod fish fillet

or

Boiled eggs, grilled bread fingers

Tous nos plats sont accompagnés de frites
ou légumes du moment

*All our dishes are served with fries
or season vegetables*

Dessert

Glaces ou salade de fruits frais

Dessert

Ice cream or fresh fruit salad



Le Grand Menu

3 plats – 39.90 €

Midi et Soir

Nos Entrées / Starters

Foie gras mi cuit, caramel au Vin Doux Naturel de Rasteau, tuile grué 15 €

Half cooked foie gras, Rasteau sweet wine caramel, cocoa biscuit

Suggestion Vin : Vin Doux Naturel, Domaine des Bernardins 8,00 €

Muscat de Beaumes de Venise Rosé,

Ou

Suggestion Vin : Hermitage, Domaine Habrard (B) 18,00 €

2016 (Marsanne)

Cannelloni de saumon mariné, crème citronnée, glace saumon 13 €

Marinated salmon cannelloni, citrus cream, salmon ice cream

Suggestion Vin : Sablet, Domaine Piaugier 6,50 €

2017 (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne et Viognier)

Nos Plats / Main Courses

Filet de Bœuf snacké, champignons des bois et parfum de truffe 27 €

Snacked beef fillet, woodland mushroom, truffle perfum

Suggestion Vin : Saint-Joseph, Domaine Habrard 13,00 €

"Sainte Epine" 2016 (Syrah)

Pavé de Cabillaud en Kadaif, bouillon Kalamansi 23 €

Kadaif Cod fish, kalamansi bouillon

Suggestion Vin : Ventoux, Château Pesquié 8,00 €

« Quintessence » 2017 (Roussanne et Clairette)

Selle d'Agneau rôtie et « cigare » d'Agneau confit aux « mendiants » 25 €

Roasted saddle of lamb, lamb confit with biscuits

Suggestion Vin : Gigondas, Lavau 12,50 €

2014 (Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Un dessert à choisir dans la carte des desserts