

## Les Déjeuners du Carré

Servis uniquement le Midi / Lunch Only, Du Lundi au Samedi Midi Sauf jours fériés

<b>Plat du Jour Mer et Océan</b> <i>Fish of the Day</i>	<b>15 €</b>
<b>Entrecôte de Boeuf 250 Gr</b> , Servie avec ses Frites Fraiches et sa Salade Verte <i>Rib Steak with Green Salad and French Fries</i>	<b>15 €</b>
<b>Grande Salade du Carré aux Gambas</b> <i>Praws Salad</i>	<b>16 €</b>
<b>Grande Salade au Chèvre du Rove et aux Truffes d'été du Ventoux</b> <i>Goat and Truffle Salad</i>	<b>19 €</b>
<b>Grand Gaspacho de Tomates, Framboises et Burrata</b> <i>Gazpacho of Fresh Tomatoes, Raspberries and Burrata</i>	<b>16 €</b>
<b>Burger de Cochon Confit de Montoux</b> <i>Home Made Porc Burger</i>	<b>18 €</b>
<b>Burger de Boeuf de Lozère au Cheddar</b> <i>Home Made Beef Burger, Cheddar</i>	<b>18 €</b>
<b>Dessert du Jour</b> <i>Home Made Pastry of the Day</i>	<b>6 €</b>
<b>Salade de Fruits Frais</b> <i>Fresh Fruit Salad</i>	<b>6 €</b>

## Menu Enfants - Kids Menu 12€

Jusqu'à 12 ans

<b>Glaces ou Salade de Fruits Frais</b>	<b>Pièce de Bœuf Snackée</b>
<b>Grilled steak</b>	<b>ou</b>
<b>or</b>	<b>Pavé de Cabillaud</b>
<b>Cod Fish</b>	<b>ou</b>
<b>or</b>	<b>Œufs à la Coque, mouillettes dorées</b>
<b>Boiled eggs, grilled bread fingers</b>	
<b>All our dishes are served with fries</b>	<b>Tous nos plats sont accompagnés de frites</b>
<b>or season vegetables</b>	<b>ou légumes du moment</b>
<b>+</b>	<b>+</b>
<b>Dessert : Ice Cream Or Fresh Fruit Salad</b>	<b>Dessert : Glace ou Salade de Fruits Frais</b>



## Grand Menu (servi Midi et Soir)

3 Plats entrée + plat + dessert 45 €

### Nos Entrées / Starters

**Foie Gras Mi-Cuit et Crémeux, Confit de Rhubarbe** 16 €

*Half Cooked Foie Gras, Piquillos*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Saint Joseph Blanc, E. Guigal 2019 12 €  
( Marsanne )

**Pressé de Crabe, Tomates, Fenouil et Sorbet Piquillos** 16 €

*Crab, Tomatoes, Fennel and Piquillos Sorbet*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Vacqueyras Blanc, Grapillon d'Or 2019 « Harmonie » 10 €  
( Viognier, Clairette, Grenache et Roussanne )

### Nos Plats / Main Courses

**Tranches de Filet de Bœuf, Tomates Roties Origan et Lamelles de Truffes d'été** 27 €

*Slices of Beef Tenderloin Roasted Tomatoes, Summer Truffle Slices*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Cornas, Domaine du Tunnel 2018 20 €  
( Syrah )

**Dos de Cabillaud Rôti, Tzatziki Coriandre Fraîche et Moules** 26 €

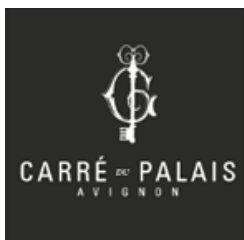
*Roeasted Cod Fish, Tzatziki, Fresh Coriander and Mussels*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Saint Peray, Guy Farge 2019 « Grain de Sylex » 11 €  
( Marsanne )

**Gambas en Risotto Safrané** 23 €

*Saffron Prawns Risotto,*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Crozes-Hermitage, Laurent Tardieux 2018 10 €  
( Marsanne et Roussanne )



## Côté Bar à Vins

### **Planche de Fromages** **12 €**

*Cheese Platter*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Côtes du Vivarais Rouge, Domaine Gallety 2017 « Cuvée Gallety » 8.50 €  
( Syrah et Grenache )

### **Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu et Fromages** **22 €**

*Delicatessen and cheese platter*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Grignan-les-Adhémar Rouge, Grangeneuve 2017 « 24M » 9.50 €  
( Syrah )

### **Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu** **20 €**

*Delicatessen Platter*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Saint-Joseph Rouge, Bernard Grippa 2018 13 €  
( Syrah )

### **Mini Planche de Charcuterie de la Maison Deurrieu** **10 €**

*Small platter delicatessen*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Beaumes de Venise Rouge, Demoiselle Suzette 2020 7.50 €  
( Grenache et Syrah )

### **Planche de Truite Fumée de L'Isle sur Sorgues en Ikejime** **24 €**

*Truit Platter*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Côtes du Rhône Blanc, Demoiselle Suzette 2019 « Frisson Intense » 5.50 €  
( Roussanne et Viognier )

### **Mini Planche de Truite Fumée de L'Isle sur Sorgues en Ikejime** **12 €**

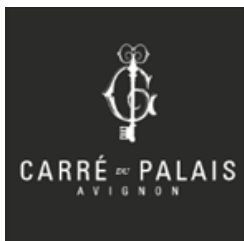
*Small Truit Platter*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Grignan-les-Adhémar Blanc, Grangeneuve 2019 « Cuvée V » 8.50 €  
( Viognier )

### **Planche Complète : Truite, Charcuteries et Fromages** **38 €**

*Truit Delicatessen Cheese*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Luberon Blanc, Marrenon 2018 « Doria » 6.50 €  
( Grenache, Vermentino et Roussanne )



## Notre Menu (Servi Midi et Soir)

**3 Plats** entrée + plat + dessert **35 €**

**2 Plats** entrée + plat **Ou** plat + dessert **28 €**

### Nos Entrées / Starters

**Opéra Chèvre Frais et Piquillos, Pesto Basilic Pistache** **13 €**

*Goat Cheese Mousse, Honey, Basil, Pine Nuts Jam.*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Côtes du Rhône Blanc, Domaine Saladin 2018 « Per El » 10 €

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

**Gaspacho de Tomates, Framboises et Burrata** **13 €**

*Gazpacho of Fresh Tomatoes, Raspberries and Burrata*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Gigondas Rosé, Gour de Chaulé 2019 « Amour de Rosé » 8.50 €

( Grenache, Cinsault et Mourvèdre )

### Nos Plats / Main Courses

**Burger de Cochon Confit de Monteux** **18 €**

*Home Made Porc Burger*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Ventoux Rouge, Château Valcombes 2016 « Epicure » 7.50 €

( Grenache, Carignan et Syrah )

**Burger de Bœuf de Lozère et Cheddar** **18 €**

*Home Made Beef Burger, Cheddar*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Côtes du Rhône Rouge, Xavier Vignon NM « SM » 6.50 €

( Grenache et Syrah )

**Suprême de Poulet, Jus Réduit, Olives et Coriandre** **19 €**

*Chicken Suprême, Olives and Coriander*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Lirac Rouge, Clos des Serenes 2018 « Cinq Seaux » 6.50 €

( Cinsault )

**Grand Risotto aux Légumes Frais Poêlés**  **18 €**

*Season veggies Risotto (Vegan)*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Cotes du Rhône Blanc, Domaine des Ondines 2019 5.50 €

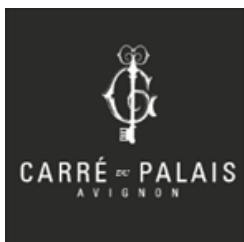
( Viognier )

**Tataki de Thon, Courgettes Croquantes, Citron Vert et Amandes Torréfiées** **19 €**

*Tuna tataki, Lime and Roasted Almonds*

**Suggestion Vin 12 Cl** : Côtes du Rhône Blanc, Domaine Saint Amant 2018 « La Tabardonne » 6.50 €

( Viognier et Roussanne )



## Carte des Desserts / Dessert

<b>La « Douceur » Citron</b>	<b>10 €</b>
<i>Lemon Pastries</i>	
<b>Suggestion de vin 12cl</b> : Côtes du Rhône Blanc, Suzette, Frisson Intense 2018 ( Viognier et Roussanne )	5.50 €
<b>Chocolat Praliné et Noisettes Torréfiées</b>	<b>10 €</b>
<i>Chocolate Praline Pasties, Roasted Hazelnuts</i>	
<b>Suggestion de vin 12cl</b> : Crozes-Hermitage Rouge, Domaine des Louis 2018 « S » ( Syrah )	9 €
<b>Sphère Abricot, Mousse Vanille Safranée, Confit d'Abricot au Miel</b>	<b>10 €</b>
<i>Apricot, Saffron Vanilla Mousse and Honey</i>	
<b>Suggestion de vin 12cl</b> : VDN Muscat de Beaume, Château Coyeux 2014 « Allégrio » ( Muscat Petits Grains )	8.50 €
<b>Tiramisù du Carré du Palais</b>	<b>10 €</b>
<i>Tiramisù</i>	
<b>Suggestion de vin 12cl</b> : VDN Rasteau Ambré, Domaine des Escaravailles 2018 ( Grenache Noir )	9 €
<b>Café Gourmand</b>	<b>11 €</b>
<i>Gourmet Coffee : an Espresso served with 5 Small Treats</i>	
<b>Suggestion de vin 12cl</b> : Champagne, Domaine Collet Brut ( Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay )	11 €



**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.