

Les Déjeuners du Carré

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

Plat du Jour Mer et Océan 15 €

Fish of the Day

Suggestion Vin 12 Cl : Sélection du Sommelier

Entrecôte de Bœuf 250 Gr, Servie avec ses Frites Fraiches et Salade Verte 15 €

Rib Steak with Green Salad and French Fries

Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas Rouge, Bertrand Stehelin 2015 10.00 €
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Grand «Cappucino» de Champignons des Bois, Espuma Paprika, Noisettes 16 €

Mushrooms Soup, Paprika and Hazenuts

Suggestion Vin 12 Cl : CDRV St Gervais Blanc, Clavel 2019 « Clair de Lune » 8.50 €
(Viognier et Roussanne)

Burger de Bœuf de l'Aubrac, Reblochon et Lard Grillé 18 €

Homemade Beef Burger, Cheese and Bacon

Suggestion Vin 12 Cl : Rasteau, Elodie Balme 2019 8 €
(Syrah, Carignan et Grenache)

Dessert du Jour 6 €

Homemade Pastry of the Day

Salade de Fruits Frais 6 €

Fresh Fruit Salad

Menu Enfants - Kids Menu 12 €

Jusqu'à 12 ans

Grilled steak

or

Salmon

or

Boiled eggs, grilled bread fingers

All our dishes are served with fries
or season vegetables

+

Dessert : Ice Cream Or Fresh Fruit Salad

Pièce de Bœuf Snackée

ou

Saumon Rôti

ou

Œufs à la Coque, mouillettes dorées

Tous nos plats sont accompagnés de frites
ou légumes du moment

+

Dessert : Glace Ou Salade de Fruits Frais



Grand Menu (servi Midi et Soir)

3 Plats entrée + plat + dessert 45 €

Nos Entrées / Starters

Foie Gras Mi-Cuit, Confit de Coing, Gel Grenadine 16 €

Half Cooked Foie Gras, Quince Jam

Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, M. Chapoutier 2019 « Invitare » 20 €
(Viognier)

Noix de St Jacques, Poireaux au Wasabi et Pomme Granny Smith 16 €

Scallop, Leek, Wasabi, Apple

Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Blanc, Grand Jacquet 2019 « Les Planètes » 11 €
(Grenache et Roussanne)

Nos Plats / Main Courses

Tranches de Filet de Veau Poêlées, Champignons des Bois 27 €

Slices of Veal Tenderloin , Mushrooms

Suggestion Vin 12 Cl : Côte Rôtie, Domaine Bonnefond 2019 « Colline de Couzou » 20 €
(Syrah)

Lotte Rôtie, Graine de Fruits de la passion et Laitue de Mer 26 €

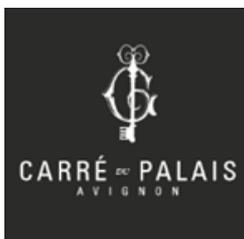
Monkfish, Passion Fruit, Seaweed

Suggestion Vin 12 Cl : Hermitage Blanc, Laurent Habrard 2017 « Les Roucoules » 25 €
(Marsanne)

Noix de Saint Jacques en Risotto, Emulsion Coco, Combawa et Girolles 27 €

Scallop Risotto, Coconut, Combawa, Mushrooms ,

Suggestion Vin 12 Cl : Saint-Joseph Blanc, Guy Farge 2018 « Vania » 12 €
(Marsanne et Roussanne)



Côté Bar à Vins

Tranche de Foie Gras à la Truffe Noire du Ventoux Mélando-Sporum 100g	29 €
<i>100 Grams of Foie Gras with Black Truffle from Ventoux Melano-Sporum</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, M.Chapoutier 2019 « Invitare » (Viognier)	20 €
Planche de Fromages	12 €
<i>Cheese Platter</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Saint Peray, Domaine Leménicier 2020 « Elégance » (Marsanne, Roussanne)	13 €
Planche Charcuterie de la Maison Deurieu et Fromages	24 €
<i>Delicatessen and Cheese Platter</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Rouge, Clos des Cailloux 2019 « Réserve » (Mourvèdre et Grenache)	13 €
Planche Charcuterie de la Maison Deurieu	22 €
<i>Delicatessen Platter</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Rouge, Domaine des Louis 2019 (Syrah)	9 €
Mini Planche de Charcuterie de la Maison Deurieu	11 €
<i>Small Platter Delicatessen</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Beaumes de Venise Rouge, La Pigeade 2019 « Hurlevent » (Grenache et Syrah)	7.50 €
Planche de Truite Fumée de L'Isle sur Sorgues en Ikejime	26 €
<i>Trout Platter</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Montfaucon 2019 « Baron » (Clairette, Viognier et Grenache)	7 €
Mini Planche de Truite Fumée de L'Isle sur Sorgues en Ikejime	13 €
<i>Small Trout Platter</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Lirac Blanc, Famille Bréchet 2019 « Plâteau des Chênes » (Grenache, Roussanne et Clairette)	8 €
Planche Complète : Truite, Charcuteries et Fromages	40 €
<i>Trout Delicatessen Cheese</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Hermitage Rouge, Maison Delas 2017 (Syrah)	25 €



Notre Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert **35 €**

2 Plats : Entrée + Plat **28 €**

2 Plats : Plat + Dessert **28 €**

Nos Entrées / Starters

« Cappuccino » de Champignons des Bois, Espuma Paprika, Noisettes **13 €**

Mushroom Soup, Paprika and Hazelnuts .

Suggestion Vin 12 Cl : CDRV St Gervais Blanc, Clavel 2019 « Clair de Lune » **8.50 €**
(*Viognier et Roussanne*)

Tartare de Saumon Mariné, Ecumes d'Agrumes et Piment d'Espelette
13 €

Salmon Tartare, Citrus Fruit, Espelette chilli pepper

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Château Cristia 2020 « Collection » **6 €**
(*Viognier, Grenache, Clairette et Roussanne*)

Nos Plats / Main Courses

Burger de Bœuf de l'Aubrac, Reblochon et Lard Grillé **18 €**

Home Made Beef Burger, Cheese and Bacon

Suggestion Vin 12 Cl : Rasteau, Elodie Balme 2019 **8 €**
(*Syrah, Carignan et Grenache*)

Suprême de Poulet en Tempura et Condiment aux Noix **19 €**

Tempura Chicken Suprême, with Walnut Relish

Suggestion Vin 12 Cl : Costières de Nîmes Rouge, Terre de Chardons 2020 « Bien Luné » **7 €**
(*Grenache et Syrah*)

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

Season veggies Risotto (Vegan)

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Domaine des Bouzons 2020 « Bellefont » **6 €**
(*Grenache, Roussanne, Clairette et Viognier*)

Tentacules de Poulpe, Crémeux de Crustacés, Papardelle à l'encre de Seiche **19 €**

Squid Tentacles, Seafood Cream, Squid-Ink Pasta

Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Blanc, Domaine La Garelle 2019 « Solstice » **6.50 €**
(*Vermentino et Roussanne*)



Carte des Desserts / Dessert

La Poire Pochée, Praliné Choco-Sésame	10 €
<i>Boiled Pear, Sesame Chocolat Praline</i>	
Suggestion de vin 12cl : Crozes-Hermitage Blanc, Yann Chave 2020 (Marsanne et Roussanne)	13 €
Douceur Citron et Parfum Violette	10 €
<i>Lemon Sweetness and Violet Scent</i>	
Suggestion de vin 12cl : Ventoux Blanc, Grand Jacquet 2019 « Les Planètes » (Grenache et Roussanne)	11 €
L'Exotique, Coco et Ananas	10 €
<i>The Exotic Coconut and Pineapple</i>	
Suggestion de vin 12cl : Muscat de Beaumes VDN, Château Coyeux 2014 « Alégrio » (Muscat Petits Grains)	8.50 €
Carré Chocolat et Caramel	10 €
<i>Chocolate Square and Caramel in Texture</i>	
Suggestion de vin 12cl : VDN Rasteau Rouge, Domaine La Soumade 2016 (Grenache Noir)	8.50 €
Café Gourmand	11 €
<i>Gourmet Coffee : an Espresso served with 5 Small Treats</i>	
Suggestion de vin 12cl : 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.