



Notre Menu (Midi et Soir)

2 plats – 25.90 € (*entrée + plat ou plat + dessert*)

3 plats – 29.90 € (*entrée + plat + dessert*)

Nos Entrées / Starters

Oeuf Mollet au vin AOP de la Vallée du Rhône, Poireaux et Chips de Comté 11 €

Red wine Boiled egg, leek and « Comté » cheese

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Villages Rouge, La Nerthe « Cassagnes » 2017 7.50 €
(Grenache et Syrah)

Saumon Mariné, Mousse légère au Fenouil, pointe de Yuzu 11 €

Marinated salmon, fennel mousse and yuzu

Suggestion Vin 12 Cl : Crozes Hermitage Blanc, Michelas St Jemms « Signature » 2018 9.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Nos Plats / Main Courses

Dos de Cabillaud rôti, Jus de Crustacés et Estragon 21 €

Roasted Codfish, crustacean juice and tarragon

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Village Blanc, Clos des Saumanes 2018 6.50 €
(Grenache, Roussanne, Viognier et Clairette)

Travers de Cochon de Montoux confit, Jus d'Oignons grillés et Noix torréifiées, 19 €

Slowly cooked Pork ribs from « Ventoux mount » grilled oignons juice and walnuts

Suggestion Vin 12 Cl : Beaumes de Venise Rouge, Demoiselle Suzette 2018 7.00 €
(Grenache et Syrah)

Effilochée de Veau en Cromesquis, façon Blanquette, 19 €

Veal Stew in « cromesquis »

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Village Plan de Dieu Rouge, Calendal, 2018 12.00 €
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Grand Risotto aux Légumes Frais poêlés  19 €

Season veggies Risotto (Vegan)

Suggestion Vin 12 Cl : Cotes du Rhone Villages Blanc, Chaume Arnaud « Cadène » 2018 8.50 €
(Marsanne et Viognier)

Grand Risotto Savoyard, Reblochon et Chips de Lard 19 €

Reblochon Cheese Risotto and Crispy bacon

Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas Rouge, Grapillon d'Or « 1806 » 2017 9.50 €
(Grenache et Syrah)



Côté Bar à Vins

Les Planches, à partager... ou pas !

Planche Fromages

Cheese Platter

10 €

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Blanc, La Ligière « Chemin Blanc » 2018 BIO
(Roussanne et Clairette)

8.50 €

Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu et Fromages

Delicatessen and cheese platter

22 €

Suggestion Vin 12 Cl : Sablet Rouge, Domaine Roubine
« La Grange des Briguières » 2017 (Grenache et Mourvèdre)

7.00 €

Planche Charcuterie de la Maison DEURRIEU

Delicatessen Platter

20 €

Suggestion Vin 12 Cl : Comas, Domaine Courbis « Champelrose » 2017
(Syrah)

17.00 €

Mini Planche de Charcuterie de la Maison DEURRIEU

Small platter delicatessen

10 €

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Village Suze La Rousse Rouge,
Lembisque 2018 (Grenache et Syrah)

8.00 €



Café Gourmand

Gourmet coffe : Espresso served with 5 small Treats

9 €

Suggestion Vin 12 Cl : Champagne Collet Brut
(Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay)

11.00 €



Les Déjeuners du Carré

Servis uniquement le midi/Lunch Only,
Du lundi au samedi à midi
Sauf jours fériés

LE PLAT DU JOUR « Mer et Océan » 15 €

Selon les arrivages. Servi avec son accompagnement de saison

Fish of the day, served with seasonal accompaniment

LA SALADE DU CARRE 15 €

Season' salad

Suggestion Vin 12 Cl :Lirac Rosé, Julien Daumas 8.00 €

« Clos des Serènes » 2018 (Cinsault, Grenache et Syrah)

L' ENTRECOTE de BŒUF (env 250g) 15 €

Servie avec ses frites fraîches et sa salade verte

Ryb eye with green salad and French Fries

Suggestion Vin 12 Cl : Rasteau Rouge, Domaine des Escaravilles 8.50 €

« La Ponce » 2017 (Syrah et Grenache)

Le 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 4.90 €

Fresh fruits salad

Menu Enfants / The Kids 10 €

« jusqu'à 12 ans »

Pièce de Bœuf snackée

ou

Cabillaud frais snacké

ou

Œufs à la coque, mouillettes dorées

Grilled steak

or

Codfish filet

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



Grand Menu (Midi et Soir)

3 plats – 39.90 € (entrée + plat + dessert)

Nos Entrées / Starters

« Club » Foie gras mi- cuit, Chutney Pomme et Miel 15 €

Half cooked Foie Gras, apple and Honey

Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, Domaine Boissenet 2018 17.00 €
(Viognier)

Gambas Rôties, Tagliatelles , Citron Vert et Coulis d'Oignons au Piment doux 13 €

Roasted shrimps, soft pepper and green lemon

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Blanc, Lionel Faury, 2018 11.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Nos Plats / Main Courses

Véritable Boudin Blanc Truffé, Foie gras poêlé et Jus de Truffes 27 €

Real home made truffled « white sausage » and foie gras slices

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Rouge, Domaine de Boissenet « Emisphere » 2017 10.00 €
(Syrah)

Filet de Dorade Royale Rôtie au parfum d'Orange et œufs de Truite 24 €

Roasted Sea bream, orange and trout eggs

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Peray, Guy Farge « Grain de Silex » 2018 11.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Magret de Canard, Caramel de vin AOP de la Vallée du Rhône et Poivres du monde 25 €

Roasted Duck breast, Cotes du Rhone red wine caramel and pepper from all around the world

Suggestion Vin 12 Cl : Cornas, Domaine Courbis « Champelrose » 17.00 €
(Syrah)

Risotto de Gambas au safran, Huile parfumée au Combawa 22 €

Saffron shrimp Risotto, combawa flavored oil

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Ughetto Audoin Bio 2018 6.50 €
(Marsanne, Viognier et Clairette)

Un dessert à choisir dans la carte des desserts