



Notre Menu (servi Midi et Soir)

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

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

Nos Entrées / Starters

Velouté de Courge et Butternut, copeaux de comté vieux, éclats de noisettes 11 €

Pumpkin Soup and Butternut, Old cheese chips and Hazelnuts

Suggestion Vin : Luberon Blanc, Domaine des Cancellades « Pangolle » 2017 6.50 €

(Grenache, Roussanne, Clairette, Vermentino et Ugni Blanc)

Gambas Rôties, fondue de fenouil vanillée, bisque de carapaces 11 €

Roasted Prawns, Vanilla Fennel fondue and Bisque

Suggestion Vin : Condrieu, Domaine Pichon 2017 15.00 €

Nos Plats / Main Courses

Saumon en deux textures, rôti et en tartare, iodé d'huitres, perles de yuzu 21 €

Salmon, Roasted and tartare, Oyster and Yuzu Pearls

Suggestion Vin : Saint Joseph Blanc, Louis Chèze « Ro-Rée » 2017 12.00 €

(Marsanne)

Joue de bœuf confite au Vin et épices douces, 19 €

Slowly cooked beef cheek red Wine and Sweet spices

Suggestion Vin : Lirac Rouge, Julien Daumas, "Clos des Serenes" 2015 7.00 €

(Grenache, Cinsault, Mourvèdre et Carignan)

Suprême de Poulet mariné, gingembre et coriandre fraîche, 19 €

Marinated Chicken suprême, Ginger and fresh Coriander

Suggestion Vin : Côtes du Rhône Village Gadagne, Château Quilex, 2017 8.00 €

(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Grand Risotto aux Légumes frais poêlés  19 €

Season veggies Risotto (Vegan)

Suggestion Vin : Cotes du Rhone, Corinne Depeyre 2018, *L'âme du Chêne*  6.50 €

(Viognier, clairette et Roussanne)

Grand Risotto Savoyard, Reblochon et chips de lard 19 €

Reblochon Cheese Risotto and Crispy bacon

Suggestion Vin : Côtes du Rhône Rouge, Domaine Bois de Saint Jean « Pur Cent » 2015 11.00 €

(Plus de 10 Cépages, Age moyen des Vignes : 107 ans)

Carte des Desserts / Dessert

Dôme citronné en différentes textures Lemon pastries in several textures Suggestion de vin 12cl: Condrieu, Pichon 2017 (Viognier)	8,00 € 15.00€
Grand Macaron autour du caramel beurre salé Salted butter fudge macaron Suggestion de vin 12cl : Grignan les Adhémar Blanc, Grangeneuve « Dame Blanche » 2018 (Marsanne, Roussanne, Grenache et Viognier)	8,00€ 7.50€
Douceur tout chocolat, croustillant sésame, Death by chocolate, crispy sesame Suggestion de vin 12cl : Rasteau VDN Rouge, Cave de Rasteau « Signature » (Grenache)	8,00 € 8.00€
Poire Rôtie, Côtes du Rhône en Sirop, Et Glace Chocolat Roasted pear, red wine syrup and chocolate ice cream Suggestion de vin 12cl : Muscat de Beaumes de Venise Blanc, La Pigeade 2018 (Muscat Petits Grains)	8,00€ 7.50€
Café gourmand : une boisson chaude de votre convenance Gourmet coffee : a hot drink of your choice served with 5 small treats Suggestion de vin 12cl : Champagne, Domaine Collet Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay)	9,00 € 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 suivant « **gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coques, moutarde, sésame, sulfites, mollusques.** » L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





CARRÉ DU PALAIS
AVIGNON

Côté Bar à Vins

Les Planches, à partager... ou pas !

Planche Fromages / Cheese Platter	10€
<i>Suggestion Vin</i> : Grignan les Adhémar Blanc, Grangeneuve « Dame Blanche » 2018 (Marsanne, Roussanne, Grenache et Viognier)	6.50 €
Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu et Fromages / Delicatessen and cheese platter	22€
<i>Suggestion Vin</i> : Saint-Joseph Rouge, Bernard Gripa 2017 (Syrah)	14.00 €
Planche Charcuterie de la Maison DEURRIEU/ Delicatessen Platter	20€
<i>Suggestion Vin</i> : Cairanne Rouge, Domaine Richaud 2017 (Grenache, Syrah et Mourvèdre)	6.50 €
Mini Planche de Charcuterie de la Maison DEURRIEU/ Small platter delicatessen	10€

CÔTÉ SUCRÉ

Café gourmand : une boisson chaude de votre convenance accompagnée de 5 petites gourmandises : <i>Gourmet coffee: a hot drink of your choice served with 5 small treats</i>	9 €
--	------------



CARRÉ DU PALAIS
AVIGNON

Les Déjeuners du Carré

Servis uniquement le midi/Lunch only.

PLAT DU JOUR « Mer et Océan » 15 €

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

SALADE CESAR DU « CARRE » 15 €

Cesar salad

Suggestion Vin : Tavel, Domaine de La Rocalière « Perle de Culture » 2018 8 €

L' ENTRECOTE de BŒUF (env 250g) 15 €

Servi avec ses frites fraîches et sa salade verte
Ryb eye with green salad and French Fries

Suggestion Vin : Côtes du Rhône Village Chusclan Rouge, Villa Sinae « Excellence » 2016 8 €

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

saumon frais snacké

ou

Œufs à la coque, mouillettes dorées

Grilled steak

or

salmon 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



CARRÉ DU PALAIS
AVIGNON



Le Grand Menu

3 plats – 39.90 €

(entrée + plat + dessert)

Midi et Soir

Nos Entrées / Starters

- Foie gras mi-cuit, noix, poire et miel, 15 €**
Half cooked Foie Gras, Nuts, Pear and Honey
Suggestion Vin : Muscat de Beaumes de Venise Blanc, Domaine Pigeade 2018 7.50 €
(Muscat Petits Grains)
- Ceviche de Cabillaud, citron vert et Spiruline, 13 €**
Codfish Ceviche, Lime, Spirulina, Beetroot and Grapefruit
Suggestion Vin : Saint Peray, Bernard Grippa « Les Pins » 2017 11.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Nos Plats / Main Courses

- Filet de Veau, Champignons des bois et crème Foie Gras , 27 €**
Veal filet, Mushroom and Foie Gras cream
Suggestion Vin : Saint Joseph Rouge, Bernard Grippa 2017 14.00 €
(Syrah)
- Filet de Turbot , Curry doux et salade de Wakame 24 €**
Turbot filet, sweat curry and Wakame salad
Suggestion Vin : Crozes Hermitage Blanc, Domaine Pradelle 2018 9.00 €
(Marsanne et Roussanne)
- Magret de Canard Truffé, jus de volaille corsé, 25 €**
Truffled Duck breast, and Poultry juice
Suggestion Vin : Grignan les Adhémar Rouge, Grangeneuve « Truffière » 24M 2016 12.00 €
(Grenache et Syrah)
- Gambas en Risotto, fenouil roti, Huile parfumée au Combawa 22 €**
Saffron shrimp Risotto, combawa flavored oil
Suggestion Vin : Cotes du Rhone Blanc, Bois de Saint Jean « Madame Dust » 2017 6.50 €
(Viognier)

Un dessert à choisir dans la carte des desserts