



Notre Menu (servi Midi et Soir)

3 Plats Entrée + Plat + Dessert 29,90 €

2 Plats Entrée + Plat Ou Plat + Dessert 25,90 €

Nos Entrées / Starters

Trilogie de Porc de Monteux, Condiments d'Automne **12 €**

Cold Meats from Monteux, Autumn Condiements

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Vivarais Rouge, Domaine Gallety 2017 9.50 €
(Syrah et Grenache)

Velouté de Panais, Huile d'Herbes Fraiches , Reblechon **11 €**

Parsnip Cream Soup, Fresh Herbs Oil

Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Blanc, Château Juvenal 2019 7.00 €
(Clairette et Viognier)

Nos Plats / Main Courses

Burger Maison du Carré du Palais **17 €**

Home Made Burger

Suggestion Vin 12 Cl : Lirac Rouge, Clos des Serènes 2016 9.00 €
(Grenache, Carignan, Cinsault et Mourvèdre)

Suprême de Poulet, Jus de Volaille et Condiment Chèvre **19 €**

Chicken Supreme, Goat Cheese Condiment

Suggestion Vin 12 Cl : Tavel, Château Prieuré de Montézargues 2019 8.50 €
(Grenache, Cinsault, Syrah, Clairette et Bourboulenc)

Grand Risotto aux Légumes Frais Poêlés **17 €**

Season Veggies Risotto (Vegan)

Suggestion Vin 12 Cl : Costières de Nîmes Blanc, Château Belle Fontaine 2018 5.50 €
(Grenache, Roussanne et Viognier)



Pavé de Saumon, Bisque de Crustacés et Gingembre Frais **19 €**

Salmon Filet, Shellfish Bisque

Suggestion Vin 12 Cl : Lirac Blanc, Château Boucarut 2018 9.50 €
(Roussanne et Viognier)

Carte des Desserts / Dessert

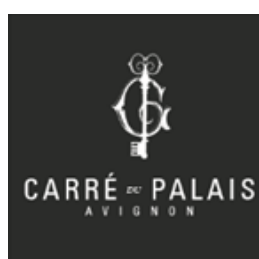
Poire Pochée aux Épices Douces, Tuile Croustillante	9 €
<i>Poached Pear, Sweet Spices, Crispy Biscuit</i>	
Suggestion de vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Blanc, Tardieux Laurent 2018 (Marsanne et Roussanne)	12.00 €
Chocolat en Differentes Textures	9 €
<i>Death By Chocolate</i>	
Suggestion de vin 12 Cl : Plan de Dieu Rouge, Domaine Daladier 2017 (Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan)	9.00 €
Sphère Marron et Vanille , Craquant Sésame Caramélisé	9 €
<i>Orange & Vanilla Sphere, Sesame Biscuit</i>	
Suggestion de vin 12 Cl : Grignan-les-Adhémar Blanc, Château de la Robine 2019 (Viognier, Clairette et Grenache)	6.50 €
Macaron Ananas et Coco	9 €
<i>Pineapple and Coconut Macaroon</i>	
Suggestion de vin 12 Cl : Côtes du Rhône Blanc, Olivier Mousset 2019 (Grenache et Clairette)	4.50 €
Café Gourmand	10 €
<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)	11.00 €



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, Oeuf, Poisson, Soja, Lait, Fruits à Coques, Moutarde, Sésame, Sulfités, Mollusques.** » L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





CARRÉ DU PALAIS
A V I G N O N

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 €

Selon les arrivages. Servi avec son accompagnement de saison

Fish of the day, served with seasonal accompaniment

Grande SALADE DU « CARRE » aux Gambas 15 €

Season Salad

Burger Maison du Carré du Palais 17 €

Home made Burger, French Beef

L' ENTRECOTE de BŒUF (env 250g) 15 €

Servie avec ses frites fraîches et sa salade verte

Rib Steak with green salad and French Fries

Dessert du Jour 4.90 €

Confectionné par notre chef pâtissier

Chef's daily special (ask your server)

Salade de Fruits Frais / Fresh fruits salad 4.90 €



CARRÉ DU PALAIS
A V I G N O N

Menu Enfants / The Kids 10 €

« jusqu'à 12 ans »

Steak Haché de Boeuf Français

ou

Pièce de Bœuf Snackée

ou

Pavé de Saumon Snacké

ou

Œufs à la Coque, mouillettes dorées

Tous nos plats sont accompagnés de frites

ou légumes du moment

+

Dessert

Glaces ou Salade de Fruits Frais

Snacked Beef Filet

or

Bun Less French Burger

or

Salmon Filet

or

Boiled eggs, grilled bread fingers

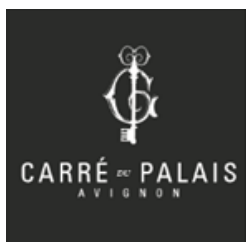
All our dishes are served with fries

or season vegetables

+

Dessert

Ice cream or fresh fruit salad



Le Grand Menu (servi Midi et Soir)

3 Plats Entrée + Plat + Dessert 39,90 €

Nos Entrées / Starters

Foie Gras Mi-Cuit, Condiment Raisins Blonds Acidulés **15 €**

Half Cooked Foie Gras, White Grape Condiment

Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, Patrick et Christophe Bonnefond 2019 20.00 €
(Viognier)

Rouleau de Tourteau, Coriandre, Citron Confit et Mousse Wasabi **15 €**

Tourteau Crab Roll, Coriander, Lemon and Wasabi Mousse

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Peray, Bernard Gripa 2018 13.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Nos Plats / Main Courses

Côte de Veau du Sud-Est, Confit d'Oignons Doux, Ail Roussi, Châtaignes **27 €**

Veal Rib, Sweet Oignon Confit, Garlic and Chestnuts

Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Rouge, Domaine Childéric 2017 11.00 €
(Grenache et Syrah)

Filet de Daurade Royale, Champignons des Bois Zestés Citron Vert **26 €**

Sea Bream Filet, Woodland Mushrooms and Lime Zest

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Blanc, Grapillon d'Or 2019 9.50 €
(Clairette, Roussanne Grenache et Viognier)

Magret de Canard Mariné aux Épices Douces, **26 €**

Duck Breast Marinated in Sweet Spices

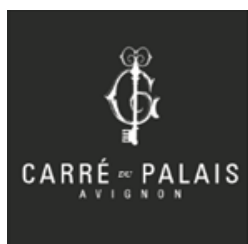
Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Rouge, Château Cohola 2010 14.00 €
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Gambas en Risotto Safrané **23 €**

Saffron Shrimp Risotto,

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Blanc, Etienne Guigal 2019 12.00 €
(Marsanne)

Un dessert à choisir dans la carte des desserts



Côté Bar à Vins

Les Planches, à partager... ou pas !

Planche Fromages	10 €
<i>Cheese Platter</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Blanc, Laurent Tardieu 2018 (Marsanne et Roussanne)	12.00 €
Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu et Fromages	22 €
<i>Delicatessen and cheese platter</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Rouge, Château Cohola 2010 (Grenache, Syrah et Mourvèdre)	14.00 €
Planche Charcuterie de la Maison DEURRIEU	20 €
<i>Delicatessen Platter</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Rouge, Bernard Gripa 2018 (Syrah)	15.00 €
Mini Planche de Charcuterie de la Maison DEURRIEU	10 €
<i>Small platter delicatessen</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Vivarais Rouge, Domaine Gallety 2017 (Grenache et Syrah)	9.50 €
Planche de Truite Fumée de L'Isle sur Sorgues en Ikejime	24 €
<i>Truit Platter</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Grignan-Les-Adhémar Blanc, Château de la Robine 2019 (Viognier, Clairette et Grenache)	6.50 €
Mini Planche de Truite Fumée de L'Isle sur Sorgues en Ikejime	12 €
<i>Small Truit Platter</i>	
Planche Complète : Truite, Charcuteries et Fromages	38 €