

Les Déjeuners du Carré

Servis Uniquement le Midi/ Served only at Lunchtime

Du Lundi au Samedi Midi Sauf Jours Fériés/ Monday to Saturday except Bank Holidays

Plat du Jour Mer et Océan **17 €**

Fish of the Day

Suggestion Vin 12 Cl : Sélection du Sommelier

Entrecôte de Bœuf 250 Gr, Servie avec ses Frites Fraiches et Salade Verte **19 €**

Rib Steak 250Gr with Green Salad and French Fries

Suggestion Vin 12 Cl: Gigondas Rouge, Bertrand Stehelin 2016 10.00 €
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Grande Salade de Tataki de Thon au Saté, Vinaigrette Epicée **19 €**

Tuna Tataki rolled in Saté Salad, Spicy Dressing

Suggestion Vin 12 Cl : Lirac Rosé, Clos des Serènes 2021 7.00 €
(Grenache, Cinsault et Mourvèdre)

Grande Salade Buratta et Truffes d'Eté du Ventoux , Amandes Torréfiées **21 €**

Salad Buratta and Summer Truffle from Ventoux, Roasted Almonds

Suggestion Vin 12 Cl: Saint Peray, Guy Farge « Grain de Silex » 2019 12.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Menu Enfants / The Kids

13 €

« jusqu'à 12 ans »

Pièce de Bœuf snackée

ou

Cabillaud frais 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

Grilled steak

or

Cod Fish filet

or

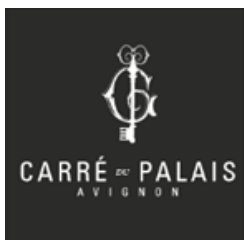
Boiled eggs, grilled bread fingers

All our dishes are served with fries

or season vegetables

Dessert

Ice cream or fresh fruit salad



Côté Bar à Vins

Planche de Fromages **12 €**

Cheese Board

Suggestion Vin 12 Cl : Lirac Blanc, Domaine Maby « Fermade » 2021 7.00 €
(Clairette, Grenache et Picpoul)

Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu et Fromages **24 €**

Charcuterie Board from the Maison Deurrieu and Cheese

Suggestion Vin 12 Cl: Grignan Les Adhémar Rouge, Grangeneuve « Truffière » 24M 2019 13.00 €
(Syrah)

Planche Charcuterie de la Maison Deurrieu **22 €**

Charcuterie Board from the Maison Deurrieu

Suggestion Vin 12 Cl: Cairanne Rouge, Oratoire St Martin « Réserve des Seigneurs » 2020 8.50 €
(Grenache, Mourvèdre et Syrah)

Mini Planche de Charcuterie de la Maison Deurrieu **11 €**

Small Charcuterie Board from The Maison Deurrieu

Suggestion Vin 12 Cl : Plan de Dieu, Domaine Daladier « Perle d'Osiris » 2017 8.00 €
(Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan)

Planche de Truite Fumée de L'Isle sur Sorgues en Ikejime **26 €**

Smoked Trout in Ikejime Platter from L'Isle sur Sorgues

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Blanc, Grapillon d'Or « Harmonie » 2021 9.00 €
(Clairette, Roussanne, Grenache et Viognier)

Mini Planche de Truite Fumée de L'Isle sur Sorgues en Ikejime **13 €**

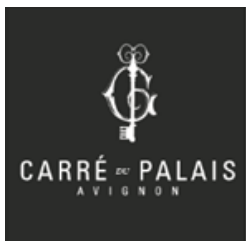
Small Smoked Trout in Ikejime Platter from L'Isle sur Sorgues

Suggestion Vin 12 Cl : CDR Blanc, Demoiselle Suzette 2021 « Frisson Intense » 6,00 €
(Viognier et Grenache)

Planche Complète : Truite, Charcuterie, Fromage **40 €**

Trout Delicatessen Cheese

Suggestion de Vin 12 Cl : Condrieu, François Villard « Terrasse du Palat » 2020 20,00 €
(Viognier)



Notre Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert **36 €**

2 Plats : Entrée + Plat **29 €**

2 Plats : Plat + Dessert **29 €**

Nos Entrées / Starters

Tartelette Piquillos et Mousse Légère de Chèvre Frais, Pesto Vert **14 €**

Piquillo Tartlet and Light Fresh Goat Cheese Mousse, Green Pesto

Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Blanc, Grapillon d'Or « Harmonie » 2021 BIO **9.00 €**
(Clairette, Roussanne, Grenache et Viognier)

Gaspacho de Tomates Rôties et Vinaigre de Fraises et Combawa **14 €**

Gazpacho of Roasted Tomatoes and Strawberry and Comabawa Vinagar

Suggestion Vin 12 Cl : Lirac Rosé, Clos des Serènes 2021 **7.00 €**
(Grenache, Cinsault et Mourvèdre)

Nos Plats / Main Courses

Burger de Bœuf Sauce Cheddar, Paprika Doux, Oignons Pickles, Jambon Cru **19 €**

Beef Burger with Cheddar Sauce, Sweet Paprika, Pickled Onions, Raw Ham

Suggestion Vin 12 Cl : Beaumes de Venise Rouge, La Pigeade « Hurlevent » 2021 **8.50 €**
(Grenache et Syrah)

Risotto aux Poivrons, Tomates Rôties, Courgettes et Espuma Vert **18 €** 

Risotto with Peppers, Roasted Tomatoes, Zucchini and Green Foam (Vegan)

Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Rouge, Domaine Childéric « Pas Fainéant » 2018 BIO **7.50 €**
(Grenache et Syrah)

Suprême de Poulet Rôti, Tomates au Paprika Doux, Amandes Torréfiées **19 €**

Supreme of Roasted Chicken, Tomatoes with Sweet Paprika, Roasted Almonds

Suggestion Vin 12 Cl : Côtes du Rhône Villages Rouge, La Petite Bellane 2020 BIO **6.00 €**
(Syrah)

Tataki de Thon Roulé au Saté, Coco et Coriandre **20 €**

Tuna Tataki Rolled with Saté, Coconut and Coriander

Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Rosé, Château Val Joanis « Tradition » 2021 HVE **6.00 €**
(Syrah et Grenache)



Carte des Desserts / Dessert

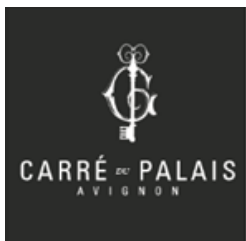
Sphère Caramel Beurre Salé et Maïs Grillé	11 €
<i>Butterscotch and Grilled Corn</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Crozes Hermitage Blanc, F. Villard « Cour de Récré » 2020 (Marsanne et Roussanne)	10.00 €
Pavlova Citron du Carré du Palais	11 €
<i>Lemon Pavlova</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Blanc, Bastide du Claux « Barraban » 2020 (Grenache, Vermentino, Ugni Blanc, Viognier, Clairette, Roussanne et Marsanne)	8.00 €
Gourmandise Chocolat Sésame	11 €
<i>Chocolate and Sésame Delicacy</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Rouge, Louis Chèze « Cuvée Caroline » 2020 (Syrah)	13.00 €
Soupe de Fruits Rouges et Gingembre	11 €
<i>Red Berries Soup and Ginger</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : Tavel, La Mordorée « La Dame Rouse » 2021 (Grenache, Syrah, Clairette et Cinsault)	8.00 €
Le Café Gourmand	12 €
<i>Gourmet Coffee : an Espresso served with 5 Small Treats</i>	
Suggestion Vin 12 Cl : 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 suivants
« Gluten, Crustacés, Oeuf, Poisson, Soja, Lait, Fruits à Coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Mollusques. »
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Grand Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert 46 €

Nos Entrées / Starters

Mozzarella Burrata Cœur Truffé Melanosporum, Lamelles Truffes d'été du Ventoux 18 €

Mozzarella Burrata Heart Truffled Melanosporum, Slices of Summer Truffles From Ventoux

Suggestion Vin 12 Cl : Saint Joseph Blanc, Guy Farge « Vania » 2018 12.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Gambas Rôties, Vinaigrette Fruits Rouges, Maki de Concombre 16 €

Roasted Prawns, Red Fruits Vinaigrette, Cucumber Maki

Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Blanc, Mas Oncle Ernest « Genêts Jolie » 2021 10.00 €
(Grenache, Roussanne, Vermentino et Viognier)

Nos Plats / Main Courses

Filet de Bœuf aux Brisures d'Olives, Pignons, Oignons Rouges, Romarin 29 €

Beef Tenderloin With Olive Shards, Pine Nuts, Red Onions and Rosemary

Suggestion Vin 12 Cl : Côte Rôtie, P.C Bonnefond « Colline de Couzou » 2020 22.00 €
(Syrah)

Dos de Cabillaud Rôti au Pavot, Fromage Blanc Safrané et Fumé 26 €

Back Of Roasted Codfish With Poppy Seeds, Safran and Smoked White Cheese

Suggestion Vin 12 Cl : CDR Villages Valréas Blanc, Clos de Bellane « Les Echalas » 2018 16.00 €
(Roussanne)

Risotto à La Truffe d'Eté du Ventoux, Amandes Torréfiées 29 €

Summer Ventoux Truffles Risotto, Roasted Almonds

Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, François Villard « Terrasse du Palat » 2020 20.00 €
(Viognier)