

COCKTAILS

PINA COLADA

Ananas, lait de coco, crème de coco et rhum

25 cl - 8.00 €

MOJITO

Sucre de canne, jus de citron vert, rhum ambré et eau gazeuse, menthe

25 cl - 8.00 €

MARGARITA

Cointreau, téquila, citron vert

25 cl - 8.00 €

SPRITZ

Apérol, prosecco, quartier de fruits

25 cl - 8.00 €

ESPRESSO MARTINI

vodka, liqueur de café, café arabica

12.5 cl - 8.00 €

LE ROSE

Sirop d'orgeat, Apérol, Lillet Rosé

25 cl - 8.00 €

RISING SUN

Vodka, pomme, pêche, litchi

25 cl - 8.00 €

GIN-TO CUCUMBER

Gin, citron vert, sirop de concombre, tonic

25 cl - 8.00 €

MOSCOW MULES

Vodka, menthe, citron vert, ginger beer

25 cl - 8.00 €

BIÈRES

Bière des 7 collines - Seven p'hills

33 cl - 5.00 €

Bière des 7 colline - IPA Orgasm'ique

33 cl - 6.00 €

Duvel

33 cl - 6.00 €

Desperados

33 cl - 4.90 €

Gulden Drak

33 cl - 5.00 €

PRESSION

15CL - 25CL - 50CL

1664 (blonde)

2.70 € - 3.80 € - 7.60 €

1664 (blanche)

3.70 € - 4.80 € - 9.60 €

Grimbergen ambre

3.70 € - 4.80 € - 9.60 €

Bière du moment

3.70 € - 4.80 € - 9.60 €

GIRAFES DE BIÈRE - 3L

1664 blonde

45.00 €

Grimbergen, du moment, 1664 blanche

52.00 €

APÉRITIFS

Ricard - Pastis	2 cl - 3.50 €
Martini blanc, Martini rouge	4 cl - 3.50 €
Malibu , Kir, Porto rouge, Porto blanc, Suze , Wyborowa / El jenidor	4 cl - 6.00 €

WHISKY DÉGUSTATION

Clan campbell	2 cl - 4.00 €	4 cl - 6.00 €
Jack Daniels	2 cl - 5.00 €	4 cl - 8.00 €
Arlett - single malt		10.00 €
Sexton		13.00 €
Arlett -tourbe		13.00 €

VODKA DÉGUSTATION

Greygoose	10.00 €
------------------	----------------

GIN DÉGUSTATION

Beefeater	6.00 €
Gaston - Maison Tessendier	8.00 €
Boréal - Maison 16	8.00 €

SOFT

MAISON PATRICK FONT	5.00 €
----------------------------	---------------

pomme, pêche de vigne, Poire, Tomate, Abricot, orange,

SODAS	4.00 €
--------------	---------------

**Coca 33cl, Coca zéro 33cl, Orangina 25cl, Schweppes,
Schweppes agrumes 25cl, Diabolo ou Ice tea 25cl,
Oasis 25cl**

Limonade 25cl	3.50 €
----------------------	---------------

Thé maison et sirop maison	6.00 €
-----------------------------------	---------------

SIROP	2.50 €
--------------	---------------

menthe, fraise, grenadine, orgeat, melon, kiwi, citron jaune,
caramel, cerise, cassis, ananas, pêche

BIERE

Bouteille 1664, sans alcool	33 cl - 4.00 €
------------------------------------	-----------------------

Liefmans ruby, sans alcool	33 cl - 4.00 €
-----------------------------------	-----------------------

Merry Plaisir

28.00€

Pour commencer...

Mise en Bouche

Hors d'œuvre au choix

Burrata fumée par nos soins,
crèmeux d'asperges et pommes pailles

ou

Oeuf poché, déclinaison de champignons et espuma de cèpes

Viande ou Poisson

Cuisse de Poulet fermier label rouge déssossée,
crème de giroles et pommeS de terre confites

ou

Dos de bonite mi cuit,
émulsion wakamé et sésame, wok de légumes et polenta

Note gourmande

Dessert au choix à la carte ou
Assiette de fromages affinés ou fromage blanc

Menu Gourmet

38.00€

Pour commencer...

Mise en Bouche

Hors d'œuvre au choix

Mousseline de crabe et homard
et son émulsion coco, citron vert

ou

Consommé de Noix de joue de Boeuf au foie gras et à la truffe

Viande ou Poisson

Faux filet de Veau de la Loire et Haute Loire en basse température,
sauce morilles, purée de panais et choux fleur grillé

ou

Dos de Cabillaud Skreï,
sauce Hollandaise, tombée d'épinards

Note gourmande

Dessert au choix à la carte ou
Assiette de fromages affinés ou fromage blanc



A partager

Planche de charcuteries de la Maison Duculty

11.50€ / pers

Saucisse sèche entière de la Maison Duculty 200g

12.00€

Assiette de tapas, selon le marché du jour

10.00€

Entrées

Oeuf poché, déclinaison de champignons et espuma aux cèpes

17.00€

Burrata fumée par nos soins, crémeux d'asperges et pommes pailles

18.00€

Mousseline de crabe et homard et son émulsion coco, citron vert

21.00€

Consommé de noix de joue de Boeuf au foie gras et à la truffe

22.00€

Viandes

Cuisse de Poulet fermier label rouge désossée,

crème de giroles et pommes de terre confites

20.00€

Faux filet de Veau de la Loire et Haute Loire en basse température,

sauce morilles, purée de panais et choux fleur grillé

22.00€

Poissons

Dos de Bonite mi cuit, émulsion wakamé et sésame

wok de légumes et polenta

20.00€

Dos de Cabillaud Skreï,

sauce Hollandaise, tombée d'épinards

21.00€

Suggestion

Burger du Carré

Steak, Fourme de Montbrison, bacon, compotée d'oignons et sarasson

18.00€

Pour les enfants

MENU ENFANT (-10 ans)

Aiguillettes de poulet panées ou Fish and Chips et ses accompagnements
Glace 2 boules ou Moelleux chocolat et boisson

12.00€

Faire plaisir aux adolescents

Cheeseburger (de 11 à 17 ans)

pain, steak, cheddar, ketchup et ses frites maison

14.00€

Fromages

Faisselle de la ferme au coeur du forez

5.00€

Assiette de fromages affinés

7.00€

*Buchette de chèvre de la ferme du coeur du forez, St romain le puy

*Fourme de montbrison au lait cru fabrique à la ferme des Epilobes aux narces
à Sauvain 42990, affinage 4 mois

*St Nectaire au lait cru et affiné sur paille, 6 mois, de Aulnat 63510.

*Brique de La Ferme cœur du Forez, St Romain le puy

Desserts

Assiette de fruits frais, sirop au thé noir mentholé

6.00€

Mi-cuit au chocolat "Galaxi noir 67%" de la maison Weiss, crème glacée

7.00€

Entremet mousse citron vert et pralin

7.50€

Ruche du Carré "Irish Coffee"

7.50€

crèmeux Baileys, biscuit madeleine noix de pécan, mousse café et Whisky,
crème chantilly meringue

Mille feuille façon tatin, émulsion à la vanille

7.50€

Boule du Carré

8.00€

Pistache, Amarena, biscuit dacquoise

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino	50 cl -	3.50 €
Vittel, San Pellegrino, Parrot	1L -	5.00 €
Evian, Perrier	33cl -	4.00 €
MONTARCHER		
Eau de source pétillante	1l -	6.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2.00 €
Grand café	4.00 €
Thé, infusion	3.00 €
Cappuccino	4.00 €
Chocolat chaud	5.00 €
Café frappé	5.00 €
Chocolat chaud Caramel	6.00 €
Chocolat chaud Cannelle	6.00 €
Irish coffee	8.00 €

RHUM DÉGUSTATION

Saison rhum Sherry cask	9.00 €
Bumbu	12.00 €
Saison rum XO	15.00 €

DIGESTIFS

Limoncello	5.00 €
Get 27 et 31	5.90 €
Verre de Vert	6.50 €
Sapinette- Maison 16	6.90 €
Verveine/ Citron/ Menthe/ Framboise - La petite merveille	6.90 €
Poire	6.90 €
Cognac Park - Maison Tessendier	9.00 €
Chartreuse verte	10.00 €

Organisation d'un événement ?

Vous recherchez un lieu pour organiser votre événement professionnel ?

- séminaire, formation, repas de fin d'année

Vous recherchez un lieu pour organiser votre événement privé ?

- événements familiaux, anniversaires, pacs, baptêmes

Osez le Carré !

Notre équipe vous aidera à organiser votre événement sur mesure.

N'hésitez pas à demander notre plaquette pour les groupes ou à contacter :

Melissa Teixeira

04 77 45 57 05 - 07 88 38 19 73

m.teixeira@carrepetanque.fr

