

COCKTAILS ALCOOL**8.00€****PINA COLADA** : Ananas, crème de coco, crème de coco et rhum**MOJITO / MOJITO FRAISE** : Rhum, sucre de canne, citron et menthe fraîche, eau gazeuse**GIM BRAMBLE** : crème de mûre, gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne**APEROL SPRITZ / ST GERMAIN SPRITZ / LEMON SPRITZ**: Apérol/st germain/limoncello et prosecco, eau gazeuse**DAIQUIRI**: Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre de canne**SEX ON THE BEACH**:Vodka, crème de pêche, jus de cranberry et ananas**CAÏPIRINHA** :Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne**COINTREAU FIZZ** : Cointreau, perrier, jus de citron vert**MOSCOW MULE / LANDON MULE / DARK MULE**

Vodka/gin/rhum et gingerbeer, quart de citron vert

RISING SUN :Vodka, sirop litchi, crème de pêche et pomme**PORNSTAR MARTINI** :Vodka, sirop de vanille, jus passion - servi avec un shot de pétillant**COCKTAILS SANS ALCOOL****6.00€****CARAÏB GINGER** :Jus de passion et de citron vert, sirop de sucre de canne, tabasco, rondelle de gingembre**PARMA VIOLET**: Limonade, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de violette**LA BOULE DORÉE** :Jus d'ananas et de passion, jus de citron vert, sirop mangue goyave, perrier**BIÈRES****Bière des 7 collines- Seven p'hills** 33cl-5.00€**Bière des 7 colline -IPA Orgasm'ique** 33cl-6.00€**Duvel** 33cl-6.00€**Desperados** 33cl-4.90€**Gulden Drak** 33cl-5.00€**PRESSION****1664 (blonde)** 15CL - 25CL - 50CL 2.70€ - 3.80 € - 7.60€**1664 (blanche)** 3.70€ - 4.80 € - 9.60€**La Bête ambre** 3.70€ - 4.80 € - 9.60€**Biere du moment** 3.70€ - 4.80 € - 9.60€

APÉRITIFS

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

WHISKY DÉGUSTATION

Clan campbell	2cl - 4.00€	4cl - 6.00€
Jack Daniels	2cl - 5.00€	4cl - 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

Coca 33cl, Coca zéro 33cl, Orangina 25cl, Schweppes, Schweppes agrumes 25cl, Diabolo ou Ice tea 25cl, Oasis 25cl	4.00€
Limonade 25cl	3.50€

SIROP

menthe, fraise, grenadine, orgeat, melon, kiwi, citron jaune, caramel, cerise, cassis, ananas, pêche, noisette, mangue- goyave	2.50€
---	--------------

BIÈRE

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

Menu
Plaisir

28.00€

Pour commencer...

Mise en Bouche

Hors d'œuvre au choix

Magret de Canard en tataki, mascarpone au wasabi,
sauce chimichurri

ou

Gaspacho de légumes du soleil, émulsion mozzarella

Viande ou Poisson

Ballotine de Volaille label rouge d'Ardèche, crème de Fourme de Montbrison,
purée de patate douce et noisettes, asperges fraîches

ou

Filet de Rouget, huile vierge de tomates confites,
écrasé de pommes de terre au thym

Note gourmande

Dessert au choix à la carte ou

Assiette de fromages affinés ou fromage blanc





*Menu
Gourmet*

36.00€

Pour commencer...

Amuse bouche

Hors d'œuvre au choix

Croustade de ris de Veau aux morilles

ou

Gambas sauvage d'Argentine, caviar d'aubergine et jus au chorizo



Viande ou Poisson

Souris d'Agneau façon "tajine"

ou

Filet de Bar, risotto safrané et tombée d'épinards,
huile de citron vert



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

Saucisse sèche entière de la Maison Duculty 200g

Assiette de tapas, selon le marché du jour

11.50€ / pers

12.00€

10.00€

Entrées

Magret de Canard en tataki, mascarpone au wasabi, sauce chimichurri

18.00€

Gaspacho de légumes du soleil, émulsion mozzarella

17.00€

Gambas sauvage d'Argentine, caviar d'aubergine et jus au chorizo

22.00€

Croustade de ris de Veau aux morilles

23.00€

Viandes

Ballotine de Volaille label rouge d'Ardèche, crème de Fourme de Montbrison, purée de patate douce et noisettes, asperges fraîches

21.00€

Souris d'Agneau façon tajine

23.00€

Poissons

Filet de Rouget, huile vierge de tomates confites, écrasé de pommes de terre au thym

20.00€

Filet de Bar, risotto safrané et tombée d'épinards, huile de citron vert

22.00€

Suggestion

Burger du Carré

18.00€

Steak, cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons et sarasson

Frites maison et salade verte

Menu végétarien

Entrée : Gaspacho de légumes du soleil, émulsion de mozzarella

Plat : Oeuf poché, déclinaison de légumes

Dessert : au choix à la carte

24.00€

Pour les enfants

MENU ENFANT (-10 ans)

Aiguillettes de poulet panées ou Fish and Chips et ses accompagnements

Compote comme chez mamie pomme/vanille 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

7.00€

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

7.50€

Crème brûlée vanille

7.00€

Ruche du Carré façon "Pina Colada"

7.50€

Dacquoise et mousse coco, sorbet coco, miel citron vert

Tarte aux fraises déstructurée

7.50€

Douceur poire safranée

8.00€

Poire poché au sirop, biscuit financier au safran, purée et mousse de poire

Boule du Carré

9.00€

Vanille, praliné, sésame et sauce au caramel "tahini"

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino	50 cl - 3.50 €
Vittel, San Pellegrino, Badoit	1L - 5.00 €
Evian, Perrier	33cl - 4.00 €

MONTARCHER

Eau de source pétillante	11- 6.00 €
Eau de source plate	11- 6.00 €

BOISSONS CHAUDES

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

*Café bio de la maison chapuis



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 €
Génépi des Pères Chartreux	8.00 €
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

