

Cocktails

PINA COLADA

ananas, crème de coco, jus de coco et rhum

8€

MOJITO

Rhum , sucre de canne, citron et menthe fraîche, eau gazeuse

8€

GIM BRAMBLE

crème de mûre, gin, jus de citron vert, sucre de canne

8€

APERRO SPRITZ

Apérol, prosecco, eau gazeuse

8€

DAIQUIRI

rhum, jus de citron vert, sucre de canne

8€

SEX ON THE BEACH

vodka, crème de pêche, jus de cranberry et ananas

8€

CAÏPIRINHA

Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne

8€

COINTREAU FIZZ

Cointreau, perrier, jus de citron vert

8€

MOSCOW MULE

Vodka et gingerbeer, quart de citron vert

8€

RISING SUN

vodka, sirop de litchi, crème de pêche et pomme

8€

PORN STAR MARTINI

vodka, sirop de vanille, jus de passion shot de pétillan

8€

Chaque cocktail est personnalisable avec l'alcool de votre choix.



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	15cl - 25cl - 50cl
1664 (blonde)	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€



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€

Sirop 2.50€

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

Bières

Bouteille 1664, sans alcool 33cl - 4.00€

Liefmans ruby, sans alcool 33cl - 4.00€

Soft

Cocktail sans
alcool

CARAIB GINGER 6€

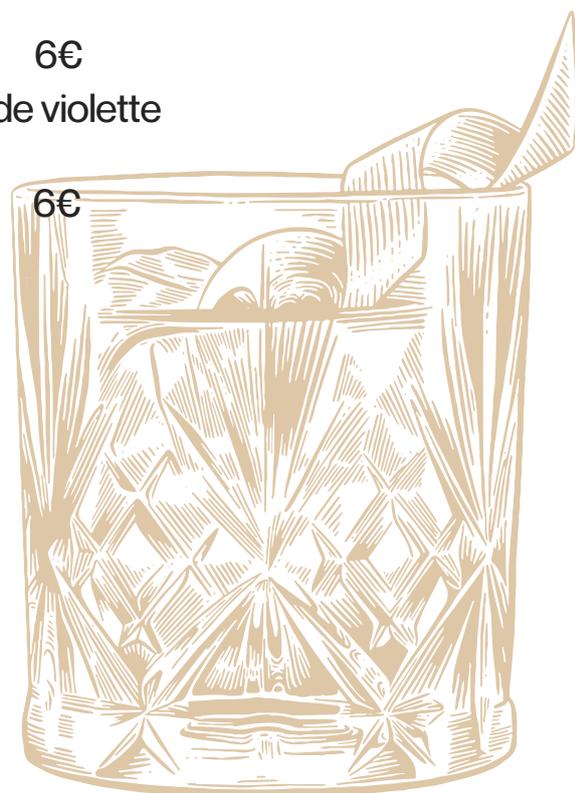
Jus de passion et citron vert, sucre de canne, tabasco
et rondelle de gingembre

PARMA VIOLET 6€

Limonade, jus de pomme et citron vert, sirop de violette

LA BOULE DOREE 6€

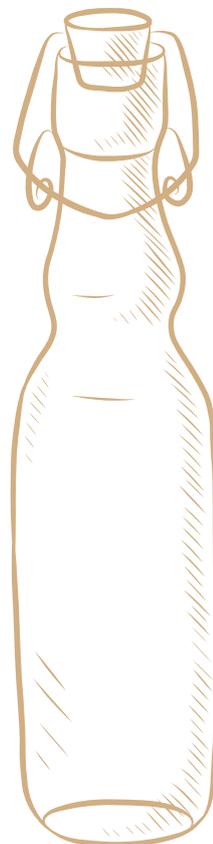
Jus d'ananas et de passion, jus de citron vert,
sirop de mangue goyave et perrier



Eaux

Vittel, San Pellegrino
Vittel, San Pellegrino, Badoit
Evian, Perrier

Montarcher
Eau de source pétillante
Eau de source plate



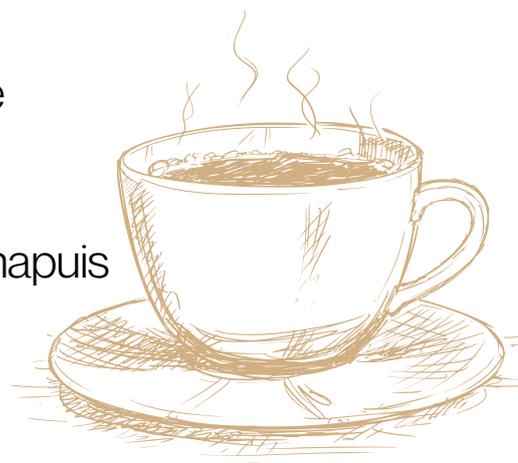
50 cl - 3.50€
1L - 5.00€
33cl - 4.00€

1l- 6.00€
1l- 6.00€

Boissons Chaudes

Café*, décaféiné
Grand café*
Thé, infusion
Cappuccino*
Chocolat chaud*
Café frappé*
Chocolat chaud Caramel
Chocolat chaud Cannelle
Irish coffee

*Café bio de la maison chapuis



3.00€
6.00€
4.00€
5.00€
5.00€
5.00€
6.00€
6.00€
8.00€

**Ici, on joue les saveurs comme on joue les boules : avec passion,
précision et bonne humeur.**

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit et un délicieux moment
parmi nous.

L'Equipe du Carré Pétanque OBUT.

MENU PLAISIR

28.00€

Mise en Bouche

Sablé façon "cheese cake" à la chèvre,
truite fumée par nos soins, légumes
croquants et oxalis, huile de colza aux
herbes

ou

Carpaccio de fraises et concombres,
burratina au basilic, pignon de pain et pain
grillé à l'ail

Filet mignon de Porc de l'Aveyron en basse
température, jus miel et sauge, bouton
d'artichaud et patates douces rôties

ou

Daurade rosé sur sa ratatouille, huile
d'Harissa fumée, herbes et citron brûlé

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



MENU GOURMET

36.00€

Mise en Bouche

Tartare de St Jacques et Homard à la mangue et sa feuille de riz croustillante, vinaigrette passion

ou

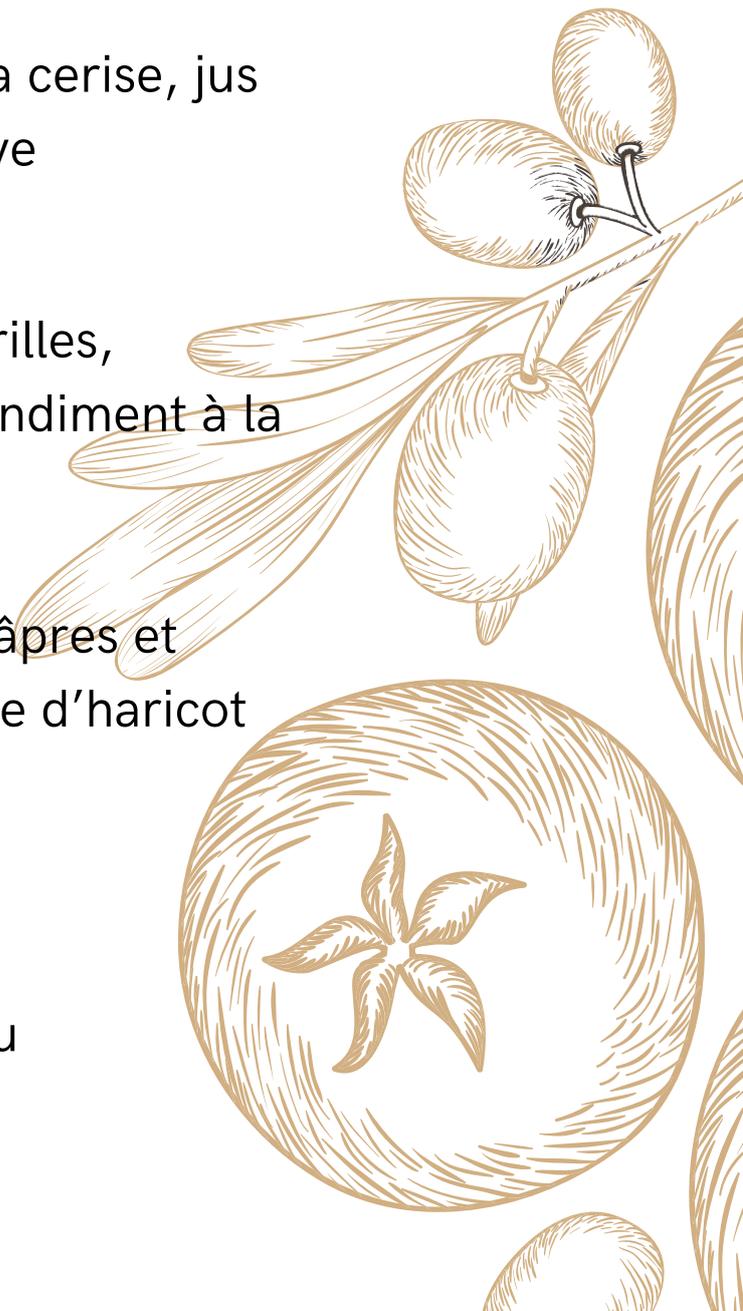
Escalope de Fois gras poêlée à la cerise, jus court et chips de riz à la betterave

Filet de Boeuf région, sauce morilles, purée de pommes de terre et condiment à la chèvre

ou

Dos de Cabillaud en croute de câpres et cacao, asperges fraîches et purée d'haricot rouge, sauce vierge

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

Sablé façon "cheese cake" à la chèvre, truite fumée par nos soins, légumes croquants et oxalis, huile de colza aux herbes	18.00€
Carpaccio de fraises et concombres, burratina au basilic, pignon de pain et pain grillé à l'ail	18.00€
Escalope de Fois gras poêlée à la cerise, jus court et chips de riz à la betterave	22.00€
Tartare de St Jacques et Homard à la mangue et sa feuille de riz croustillante, vinaigrette passion	23.00€

Viandes

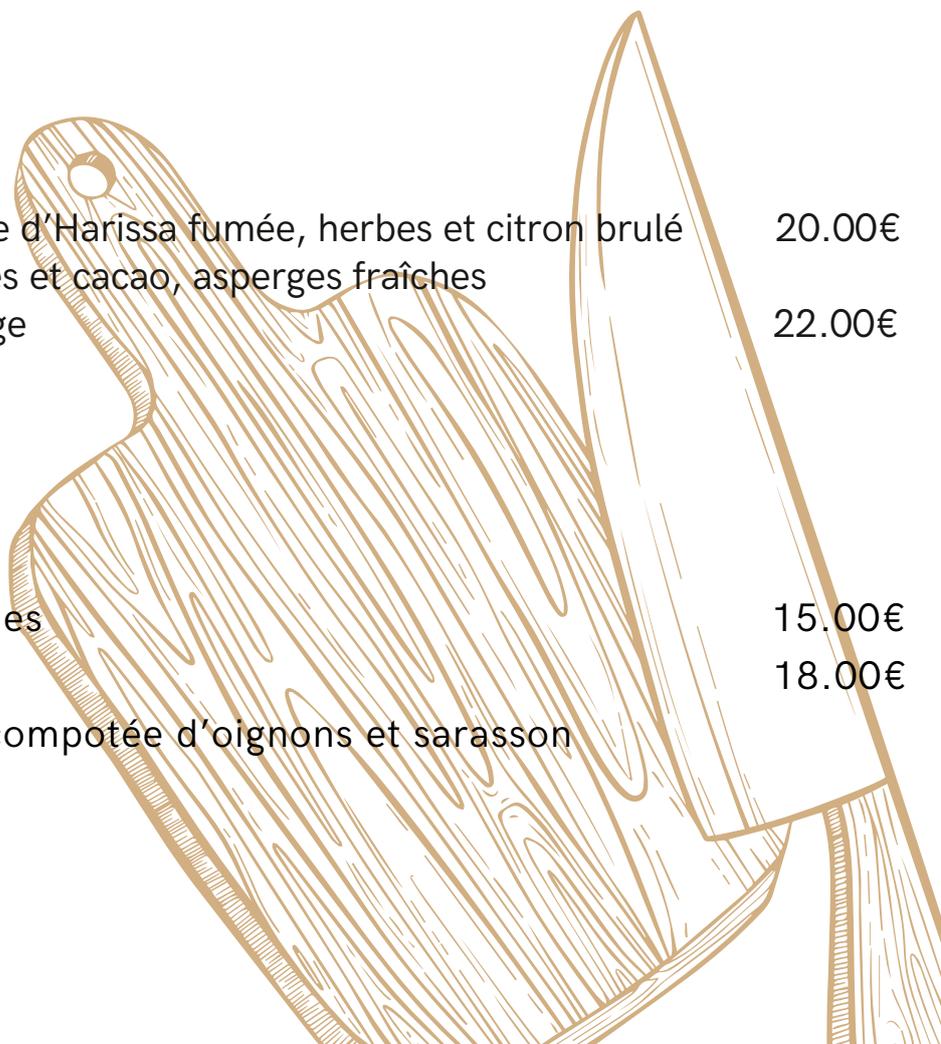
Filet mignon de Porc de l'Aveyron en basse température, jus miel et sauge, bouton d'artichaud et patates douces rôties	20.00€
Filet de Boeuf région, sauce morilles, purée de pommes de terre et condiment à la chèvre	23.00€

Poissons

Daurade rosé sur sa ratatouille, huile d'Harissa fumée, herbes et citron brûlé	20.00€
Dos de Cabillaud en croute de câpres et cacao, asperges fraîches et purée d'haricot rouge, sauce vierge	22.00€

Suggestion

Œuf poché, déclinaison de légumes	15.00€
Burger du Carré	18.00€
Steak, cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons et sarasson	
Frites maison et salade verte	



Menu végétarien

Entrée : Carpaccio de fraises et concombres, burratina au basilic, pesto, pignon de pain et pain grillé à l'ail
Plat : Oeuf poché, déclinaison de légumes
Dessert : au choix à la carte

24.00€

Pour les enfants

MENU ENFANT (-10 ans)

12.00€

Aiguillettes de poulet panées ou Fish and Chips et ses accompagnements
Compote comme chez mamie pomme/vanille ou Moelleux chocolat et boisson

Faire plaisir aux adolescents

Cheeseburger (de 11 à 17 ans)

14.00€

pain, steak, cheddar, ketchup et ses frites maison

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€

Crème brulée vanille

7.00€

Ruche du Carré "Pêche Sapin"

7.50€

(sorbet pêche de vigne, purée de pêche et pêche pochée, miel de sapin et biscuit madeleine)

Tarte aux fraises déstructurée

7.50€

Douceur agrumes

7.50€

(sorbet calamansi et orange sanguine, crémeux citron et gel yusu)

Macaron chocolat blanc hibiscus, gel cassis et framboises fraîches

8.00€

Boule du Carré - Dessert signature

9.00€

(vanille, cerise)

