



Nouvelle carte

NOVEMBRE 2025

Cocktails

PINA COLADA

Rhum, ananas, crème de coco et jus de coco

8 €

MOJITO

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

8 €

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

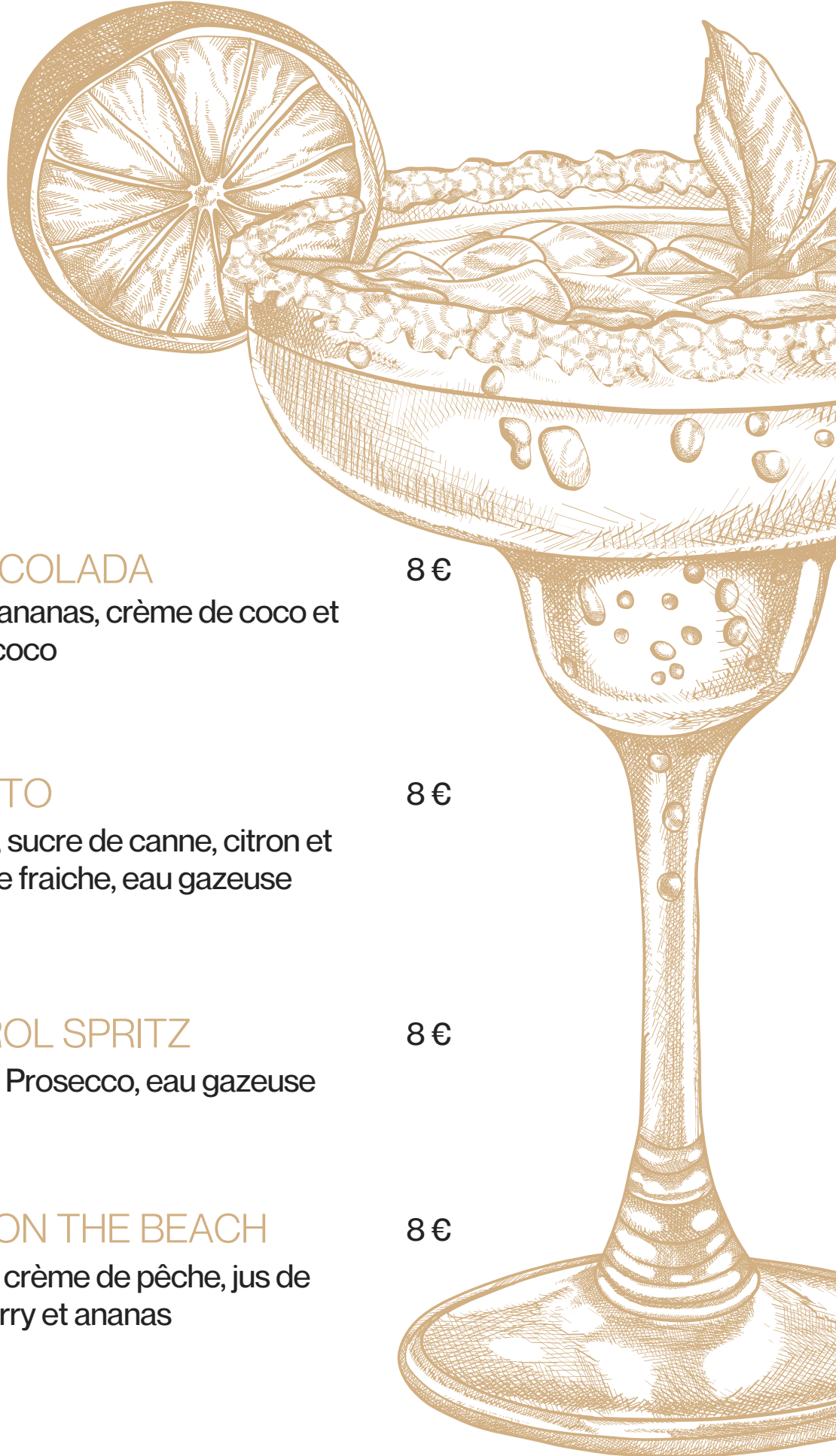
8 €

SEX ON THE BEACH

Vodka, crème de pêche, jus de cranberry et ananas

8 €

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



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 Draak	33 cL - 5.00 €

Pression
1664 (blonde)
1664 (blanche)
La Bête ambrée
Bière du moment

15 cL - 25 cL - 50 cl
2.70 € - 3.80 € - 7.60 €
3.70 € - 4.80 € - 9.60 €
3.70 € - 4.80 € - 9.60 €
3.70 € - 4.80 € - 9.60 €



Apéritifs

Ricard - Pastis	2 cL - 3.50 €
Martini blanc, Martini rouge	4 cL - 3.50 €
Malibu, Kir, Porto rouge, Porto blanc, Suze	
Wyborowa	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

Jus Maison Patrick Font 5.00 €
Pomme, pêche de vigne, poire, tomate, abricot, orange

Sodas 4.00 €
Coca 33cL, Coca zéro 33 cL, Orangina 25 cL, Schweppes,
Schweppes agrumes 25 cL, Diabolo ou Ice Tea 25 cL,
Oasis 25 cL, Limonade 25 cL 3.50 €

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

Bières
Bouteille 1664, sans alcool 33 cL - 4.00 €
Liefmans ruby, sans alcool 33 cL - 4.00 €

Cocktails sans alcool

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



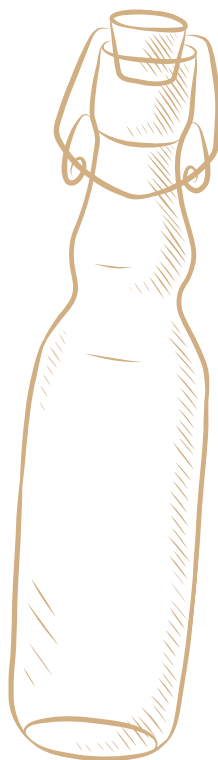
Eaux

Vittel, San Pellegrino
Vittel, San Pellegrino, Badoit
Perrier

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

Montarcher
Eau de source pétillante
Eau de source plate

1 L - 6.00 €
1 L - 6.00 €

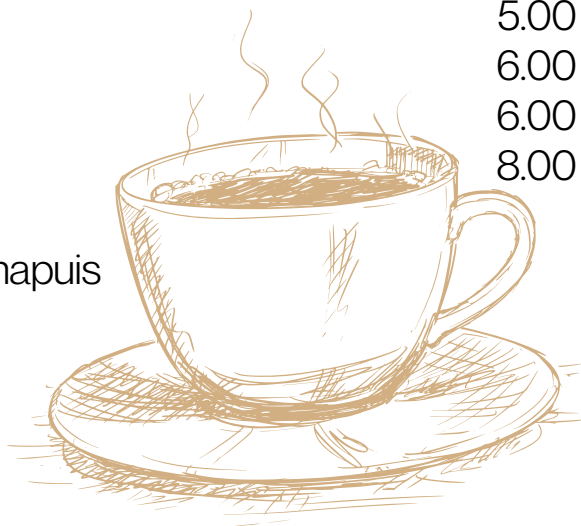


Boissons chaudes

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

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

*Café bio de la maison Chapuis



**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

Revisite de la “soupe à l'oignon”, espuma de pain grillé et tuile de fromage

ou

Œuf poché, déclinaison de champignons en texture et tuile chocolatée

Parmentier de cerf et patate douce, sauce grand veneur et potimarron roti

ou

Filet de truite, crème à l'oseille, risotto safrané et chou fleur frit

Dessert au choix à la carte

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Fromage blanc



MENU GOURMET

36.00€

Mise en Bouche

Médailillon de foie gras maison, poire pochée au vin rouge et épices, réduction au poivre fumé

ou

Noix de Saint Jacques poêlées, purée de butternut, émulsion à l'orange et gingembre, huile de noisette

Magret de canard "IGP Sud Ouest", écrasé de panais et topinambour, sauce morilles et carotte glacée

ou

Filet de bar à l'unilatéral, tombée d'épinards, riz sauvage et beurre blanc clémentine

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

Revisite de la "soupe à l'oignon", espuma de pain grillé et tuile de fromage	17.00 €
Œuf poché, déclinaison de champignons en texture et tuile chocolatée	18.00 €
Médailillon de foie gras maison, poire pochée au vin rouge et épices, réduction au poivre fumé	24.00 €
Noix de Saint Jacques poêlées, purée de butternut, émulsion à l'orange et gingembre, huile de noisette	23.00 €

Viandes

Parmentier de cerf et patate douce, sauce grand veneur et potimarron roti	20.00 €
Magret de canard "IGP Sud Ouest", écrasé de panais et topinambour, sauce morilles et carotte glacée	24.00 €

Poissons

Filet de truite, crème à l'oseille, risotto safrané et chou fleur	22.00 €
Filet de bar à l'unilatéral, tombée d'épinards, riz sauvage et beurre blanc clémentine	24.00 €

Suggestions

Œuf poché, déclinaison de légumes	15.00 €
Burger du Carré façon raclette (steak haché charollais 150g, raclette, poitrine fumée, compotée d'oignon et sarrasson), frites maison et salade verte	19.00 €
Côte de bœuf ~400g sauce morilles, frites maison et salade verte	32.00 €
Filet de bœuf sauce aux morilles, frites maison et salade verte	28.00 €
Tomahawk de veau ~450g, sauce morilles, frites maison et salade verte	36.00 €



Menu végétarien

24.00 €

Entrée : Revisite de la "soupe à l'oignon", espuma de pain grillé et tuile de fromage

Plat : Œuf poché, déclinaison de légumes

Dessert : au choix à la carte

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

MENU ADOLESCENT (11 ans à 17 ans)

14.00 €

Cheeseburger (Pain, steak, cheddar, ketchup et ses frites maison)

Fromages

Faisselle de la ferme au cœur du forez

5.00 €

Assiette de fromages affinés*

7.00 €

*Buchette de chèvre de la ferme du cœur du Forez, St-Romain-le-Puy 42610

*Fourme de Montbrison au lait cru et affiné 4 mois de à la ferme des Epilobes, Sauvignat 42990

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

*Brique de La Ferme cœur du Forez, St-Romain-le-Puy 42610

Desserts

Mi-cuit au chocolat Weiss

Crème brûlée vanille

Assiette de fruits frais

Surprise poire tourbée

Ruche du Carré exotique

(brunoise de fruits exotiques au miel , sorbet passion et mangue, mousse vanillée)

Revisite du Saint-Honoré vanille pralin

Dessert signature - Boule du Carré façon orangette

7.50 €

7.50 €

7.50 €

7.50 €

7.50 €

7.50 €

9.00 €

