A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, a white ceramic bowl with concentric ridges contains a soup of dumplings, garnished with morels and green herbs. Behind it, a wine glass filled with white wine and another with red wine stand on the table. In the background, a plate of food is partially visible, along with a glass of water and a set of silverware on a white napkin. The text "Le menu du Carré" is overlaid in a white serif font across the center of the image.

Le menu du Carré

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

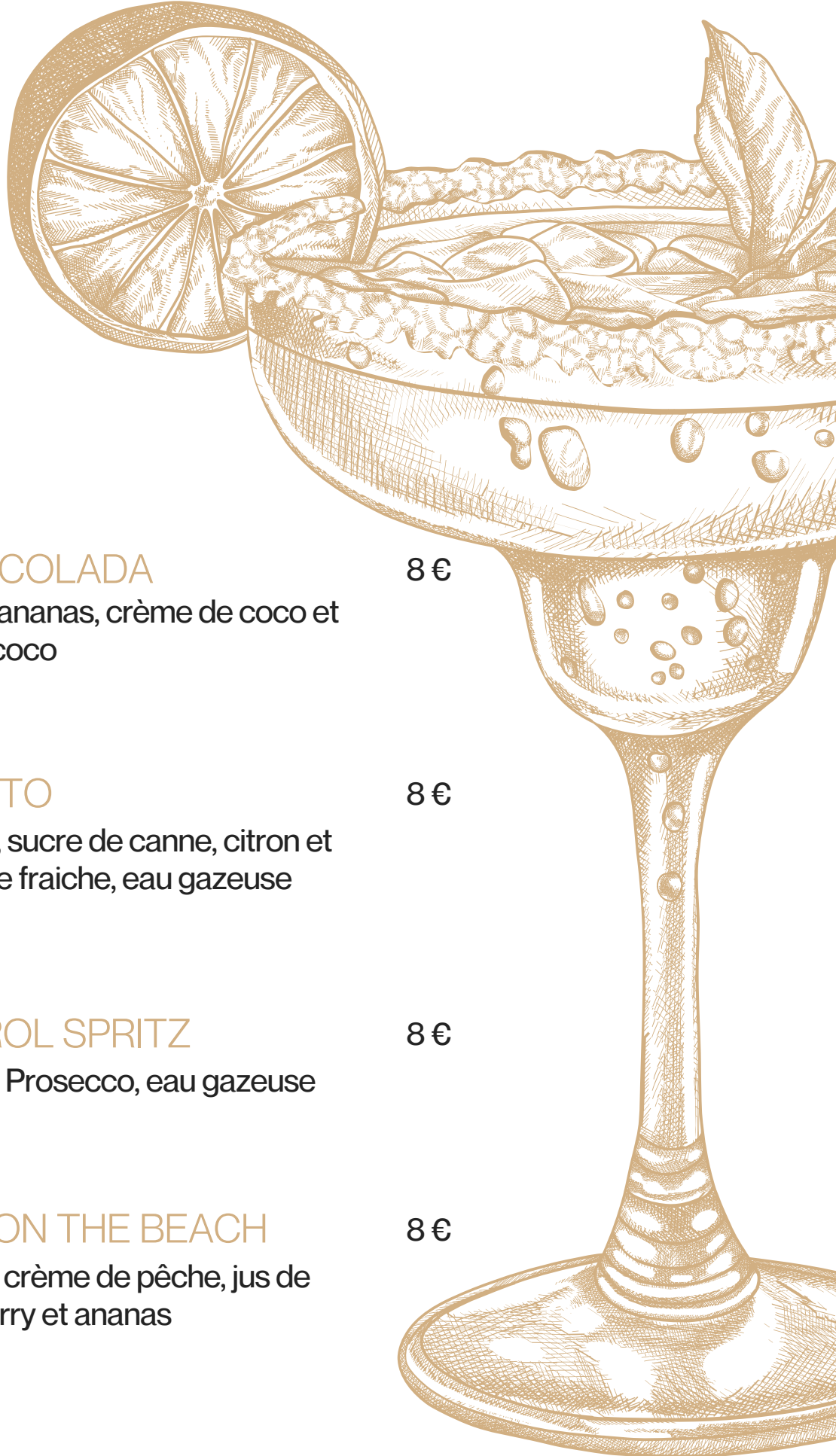
Aperol, Prosecco, eau gazeuse

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	15 cL - 25 cL - 50 cl
1664 (blonde)	2.70 € - 3.80 € - 7.60 €
1664 (blanche)	3.70 € - 4.80 € - 9.60 €
La Bête ambrée	3.70 € - 4.80 € - 9.60 €
Bière du moment	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 €

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



Cocktails sans alcool

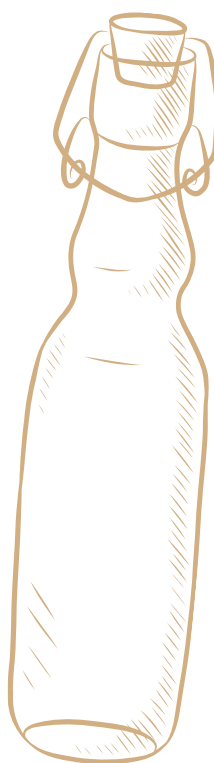
Eaux Boissons Chaudes

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

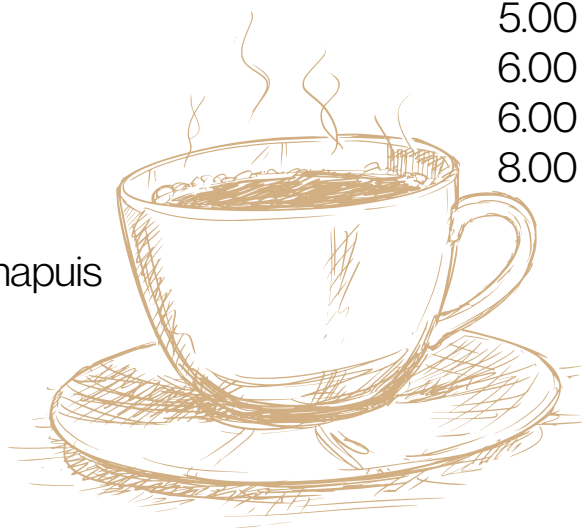
1 L - 6.00 €
1 L - 6.00 €



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

29.00 €

Mise en Bouche

Gravelax de Thon, mayonnaise au sriracha, pickles
de poivrons goutte et tuile dentelle

ou

Tiramisu de topinambour et café,
chips de légumes anciens

Moelleux de porc confit, déclinaison de maïs,
jus réduit

ou

Filet de Saint-Pierre, bouillon marinière, coques
et petits légumes

Dessert au choix à la carte

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Fromage blanc



MENU GOURMET

37.00 €

Mise en Bouche

Gambas bio de Madagascar marinées et grillées
sur sa brioche feuilletée, crème aux herbes
fraîches et gel de citron vert

ou

Escalope de foie gras poêlée, moelleux à la
chataigne et émulsion à la truffe blanche

Magret de canard IGP Sud-Ouest, crème de girolles,
gratin dauphinois et navets glacés

ou

Pavé de lieu jaune, sauce coco-curry, pomme de
terre fondantes et oignons grelots confits

Dessert au choix à la carte

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Fromage blanc



À 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

Tiramisu de topinambour et café, chips de légumes anciens	17.00 €
Gravelax de Thon, mayonnaise au sriracha, pickles de poivrons gouttes et tuile dentelle	19.00 €
Gambas bio de Madagascar marinées et grillées sur sa brioche feuilletée, crème aux herbes fraîches et gel de citron vert	23.00 €
Escalope de foie gras poêlée, moelleux à la châtaigne et émulsion à la truffe blanche	23.00 €

Viandes

Moelleux de porc confit, déclinaison de maïs, jus réduit	22.00 €
Magret de canard IGP Sud-Ouest, crème de girolles, gratin dauphinois et navets glacés	24.00 €

Poissons

Pavé de lieu jaune, sauce coco-curry rouge, pomme de terre fondantes et oignons grelots confits	24.00 €
Filet de Saint-Pierre, bouillon marinère, coques et petits légumes	23.00 €

Suggestions

Œuf poché, déclinaison de légumes	15.00 €
Burger du Carré forézien, frites maison et salade verte (steak haché charollais ≈ 150g, fourme de Montbrison, poitrine fumée, compotée d'oignon et sarrasson)	19.00 €
Côte de bœuf ≈ 400g sauce aux morilles, frites maison et salade verte*	32.00 €
Filet de bœuf ≈ 180g, sauce aux morilles, frites maison et salade verte*	28.00 €
Burger "Cécile", frites maison et salade verte  (Burger végétarien, suivant nos arrivages du jour et cheddar fumé)	17.00 €

*Suivant nos arrivages



Menu végétarien

24.00 €

Entrée : Tiramisu de topinambour et café, chips de légumes anciens

Plat : Œuf poché, déclinaison de légumes

Dessert : au choix à la carte

Pour les enfants

12.00 €

MENU ENFANT (-10 ans)

Aiguillettes de poulet panées ou Fish and Chips et ses accompagnements

Compote comme chez mamie poire/vanille ou mi-cuit au chocolat Weiss

et boisson

Faire plaisir aux adolescents

14.00 €

POUR LES ADOLESCENT (11 ans à 17 ans)

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 au cœur du Forez, St-Romain-le-Puy 42610

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

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

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

Desserts

Mi-cuit au chocolat Weiss

7.50 €

Crème brûlée vanille

7.50 €

Assiette de fruits frais

7.50 €

Crumble pommes poires vanillé, sorbet poire

7.50 €

Ruche du Carré agrume et safran

7.50 €

(Financier au safran, marmelade d'orange, sorbet orange sanguine, glace à la crème fraîche d'Isigny et mousse orange safran)

Brioche perdue à la framboise

7.50 €

(Caramel beurre salé à la framboise, gel framboise et syphon au lait d'amande)

Dessert signature - Boule du Carré exotique

9.00 €

(Mousse ananas, insert passion ananas et citron vert)

