



Le menu du Carré

JUILLET-AOÛT 2026

Cocktails

PINA COLADA

Ananas, crème de coco, jus de coco et rhum

MOJITO

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

APEROL SPRITZ

Apérol, prosecco, eau gazeuse

SEX ON THE BEACH

Vodka, crème de pêche, jus de cranberry et ananas

GIN TONIC

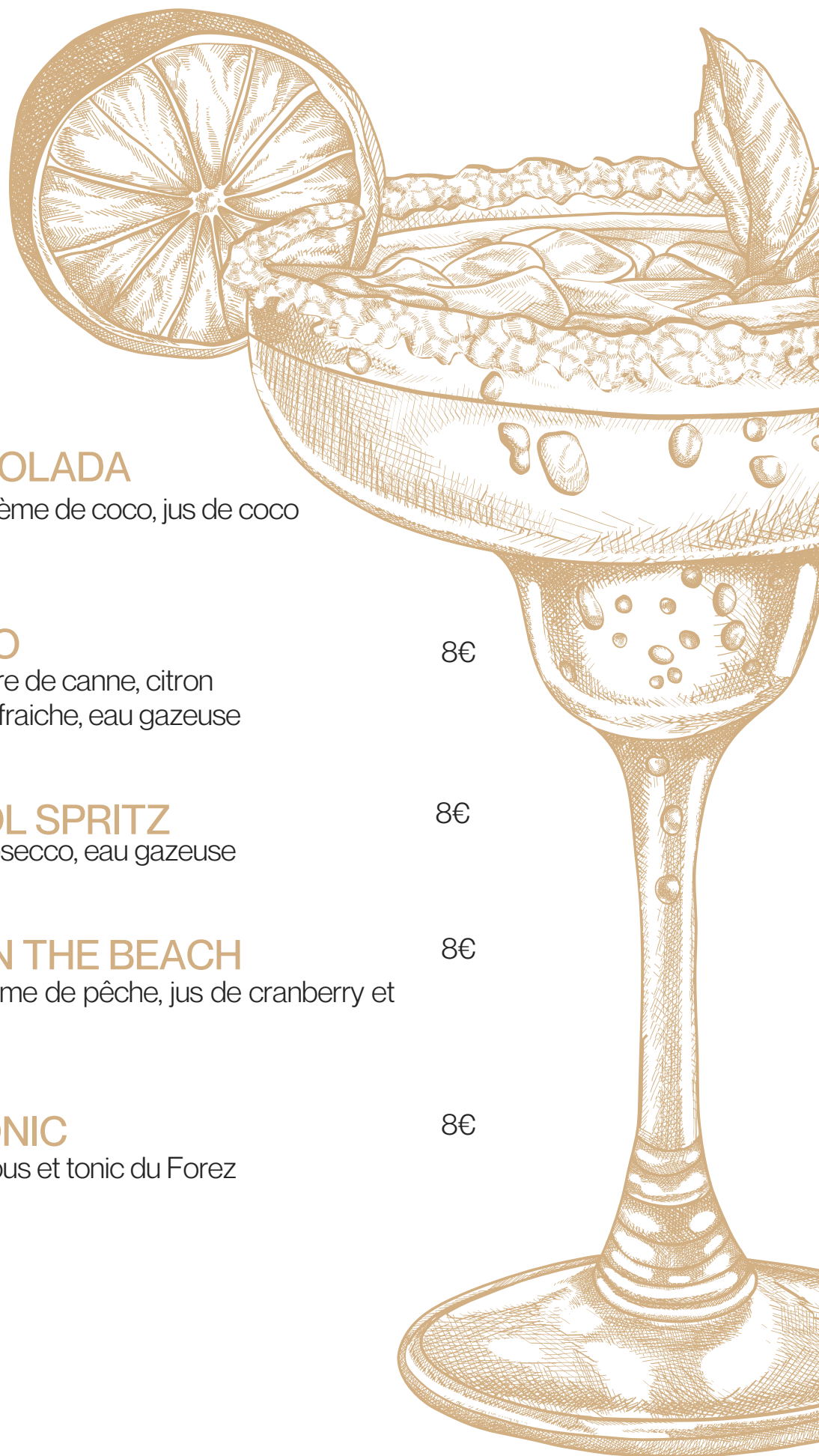
Gin generous et tonic du Forez

8€

8€

8€

8€



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

Bières

Apéritifs

PRESSION

1664 (Blonde)
1664 (Blanche)
La Bête ambre
Bière du moment

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

BOUTEILLE 33CL

Bière 7 Collines
(IPA "Orgasmique", Blonde, Blanche)
Duvel
Desperados

6.00€
6.00€
6.00€

CIDRES APPIE BIO

Brute, Poiré, Rosé

6.50€



P.L.S Pastis Ligérien Sauvage

3.50€

Ricard - Pastis

2cl -3.50€

Martini blanc, Martini rouge

4cl -3.50€

Malibu , Porto rouge, Porto blanc, Suze

Wyborowa

4cl - 6.00€

Kir vin blanc

12cl- 4.50€

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

Gaston - Maison Tessendier

8.00€

Boréal - Maison 16

8.00€

Generous Gin

8.00€



Soft Cocktail sans alcool

JUS MAISON PATRICK FONT

5.00€

Pomme, Pêche de vigne, Poire, Tomate, Abricot, Orange,
Ananas, Pomme Yuzu, Fraise

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€

Coca Forez / Tonic Forez

SIROP BIGALLET

2.50€

Menthe, Fraise, Grenadine, Orgeat, Kiwi, Citron jaune, Caramel, Cerise,
Cassis, Ananas, Pêche, Mangue-Goyave, Framboise hibiscus

BIERES EN PRESSION SANS ALCOOL

Bouteille 1664, sans alcool

33cl - 4.00€

Liefmans ruby, sans alcool

33cl - 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

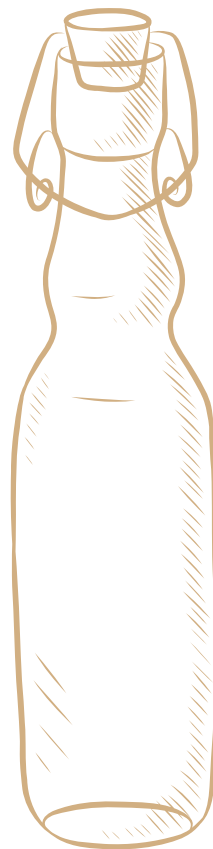


Eaux

Vittel, San Pellegrino
Vittel, San Pellegrino, Badoit
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*

3.00€
6.00€
4.00€
5.00€
5.00€
5.00€

**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

Tartare de melon et pastèque, coppa de la maison
Duculty et réduction de porto
ou
gaspacho de légumes du soleil,
émulsion de mozzarella

Persillé d'Angus en cuisson lente, sauce barbecue,
rattes et caviar d'aubergines
ou
Filet de rouget Barbet, jus au chorizo,
écrasé de pommes de terres à l'huile de fenouil
et poivrons rôtis

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



MENU GOURMET

37.00 €

Mise en Bouche

Burrata et pêches rôties, pesto basilic - pistache et
tuile croustillante

ou

Escalope de fois gras poêlée, IGP Sud-Ouest, jus à
la cerise et biscuit macaron

Médailillon de veau en basse température, sauce
suprême à la truffe d'été, moelleux de pommes de
terres et carottes glacées

ou

Pavé de loup aux agrumes, galette de polenta et
tomates rôties

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

Tartare de melon et pastèque, Coppa de la maison "Duculty", réduction de porto	19.00 €
Gaspacho de légumes du soleil, émulsion de mozzarella    	18.00 €
Burrata et pêches rôties, pesto basilic - pistache et tuile croustillante    	21.00 €
Escalope de fois gras pôélé, IGP Sud-Ouest, jus à la cerise et biscuit macaron  	23.00 €

Viandes

Persillé d'angus en cuisson lente, sauce barbecue, rattes et caviar d'aubergines	22.00 €
Médailon de veau en basse température, sauce suprême à la truffe d'été, moelleux de pommes de terres et carottes glacées   	24.00 €

Poissons

Pavé de loup aux agrumes, galette de polenta et tomates rôties    	24.00 €
Filet de rouget Barbet, jus au chorizo, écrasé de pommes de terres à l'huile de fenouil et poivrons rôtis  	23.00 €

Suggestions

Œuf poché, déclinaison de légumes	15.00 €
Burger du Carré, frites maison et salade verte (steak haché charollais ≈ 150g, cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignon et sauce barbecue)    	19.00 €
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 €
Entrecôte Région race Montbéliarde ~ 300g, sauce morilles  	33.00 €

Menu végétarien

24.00 €

Entrée : Gaspacho de légumes du soleil, émulsion de mozzarella

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 ADOLESCENTS (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 €

Revisite du Mojito  

7.50 €

(marmelade rhum - citron, sorbet mojito et sorbet citron vert, émulsion mentholée)

Ruche du Carré façon tarte citron meringuée   

7.50 €

(Crèmeux et marmelade au citron, sorbet citron et glace crème fraîche d'Isigny, mousse citron vert)

Parfait glacé autour de la fraise   

7.50 €

Dessert signature - Boule du Carré cerise - pistache   

9.00 €

(Insert cerise noire et amarena, mousse pistache)



Informations destinées aux personnes allergiques

Réalisé à partir de matières premières intentionnellement mises en oeuvre dans nos recettes. Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.



Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.



Crustacés et produits à base de crustacés.



Oufs et produits à base d'œufs.



Poissons et produits à base de poissons (gélatine).



Arachides et produits à base d'arachide.



Soja et produits à base de soja (huile, graisse).



Lait et produits à base de lait (y compris de lactose, lactosérum).



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits (distillats).



Céleri et produits à base de céleri.



Moutarde et produits à base de moutarde.



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)



Lupin et produits à base de lupin.



Mollusques et produits à base de mollusques.