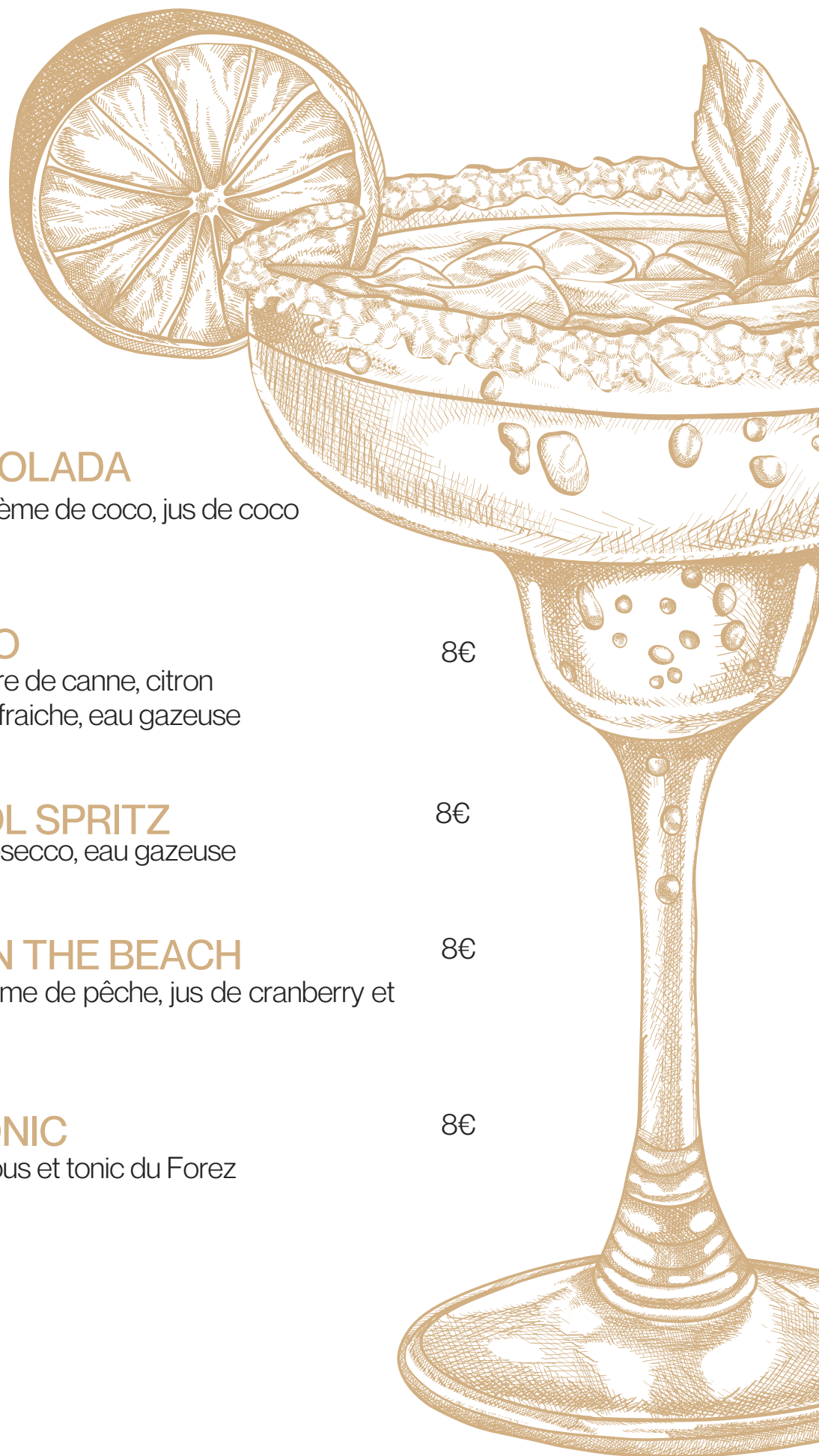




Le menu du Carré

MAI-JUIN 2026

Cocktails



PINA COLADA

Ananas, crème de coco, jus de coco et rhum

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€

GIN TONIC

Gin generous et tonic du Forez

8€

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

Bières

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
Ricard - Pastis
Martini blanc, Martini rouge
Malibu , Porto rouge, Porto blanc, Suze
Wyborowa
Kir vin blanc

3.50€
2cl -3.50€
4cl -3.50€
4cl - 6.00€
12cl- 4.50€

WHISKY DÉGUSTATION

Clan campbell
Jack Daniels
Arlett - single malt
Sexton
Arlett -tourbe

2cl - 4.00€ 4cl- 6.00€
2cl - 5.00€ 4cl- 8.00€
10.00€
13.00€
13.00€

VODKA DÉGUSTATION

Greygoose

10.00€

GIN DÉGUSTATION

Gaston - Maison Tessendier
Boréal - Maison 16
Generous Gin

8.00€
8.00€
8.00€



Apéritifs

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

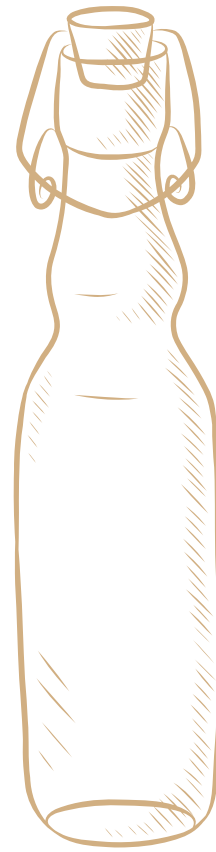


Soft
Cocktail sans
alcool

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*

**Café bio de la maison chapuis*

3.00€
6.00€
4.00€
5.00€
5.00€
5.00€



**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

29.00 €

Mise en Bouche

Crèmeux de mozzarella, tartare de tomates
anciennes, tuile de parmesan

ou

Crevettes marinées, lait de coco et guacamole,
gel de framboise acidulé

Mignon de porc de l'Aveyron au miel de sapin,
mousseline de carottes au gingembre
et fanes en friture

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

Oeuf parfait aux morilles, émulsion au comté
40 mois, mouillette en feuilletage
ou
Raviole ouverte de riz de veau aux écrevisses,
pointe de jus court

Ballotine de pintade, crème de foie gras,
purée de patates douces et carottes glacées
ou
Filet de féra de nos lacs, jus aux Côtes du Forez
de la maison "vin et pic", coulis de cresson et
épinard, petits pois et asperges au beurre

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

Oeuf parfait aux morilles, émulsion au comté 40 mois, mouillette en feuilletage	22.00 €
Raviole ouverte de riz de veau aux écrevisses, pointe de jus court	23.00 €
Crèmeux de mozzarella, tartare de tomates anciennes, tuile de parmesan	18.00 €
Crevettes marinées, lait de coco et guacamole, gel de framboise acidulé	19.00 €

Viandes

Mignon de porc de l'Aveyron au miel de sapin, mousseline de carottes au gingembre et fanes en friture	22.00 €
Ballotine de pintade, crème de foie gras, purée de patates douces et carottes glacées	24.00 €

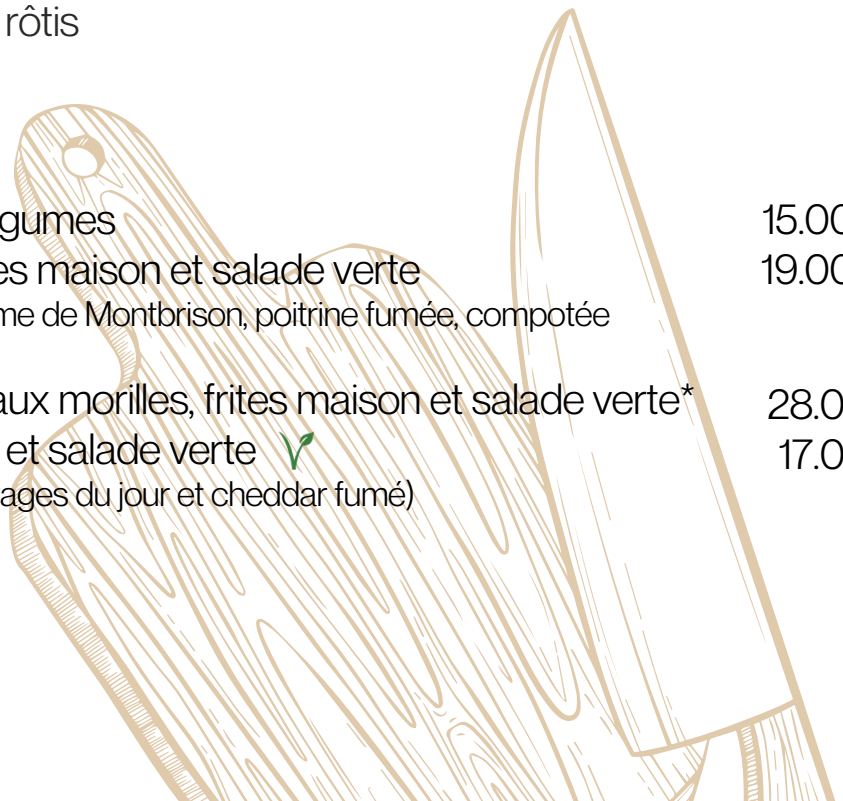
Poissons

Filet de féra de nos lacs, jus aux Côtes du Forez de la maison "vin et pic", coulis de cresson et épinard, petits pois et asperges au beurre	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 forézien, frites maison et salade verte (steak haché charollais ≈ 150g, fourme de Montbrison, poitrine fumée, compotée d'oignon et sarrasson)	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 €

*Suivant nos arrivages



Menu végétarien

24.00 €

Entrée : Crémeux de mozzarella, tartare de tomates anciennes, tuile de parmesan

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 façon tarte citron meringuée

7.50 €

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

Parfait glacé, fraise rhubarbe au thé noir

7.50 €

Dessert signature - Boule du Carré sésame noir et sarasin

9.00 €

(Mousse cacao, insert pralin, sésame et sarasin)

