



Le menu du Carré

SEPTEMBRE 2026

Cocktails

PIÑA 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

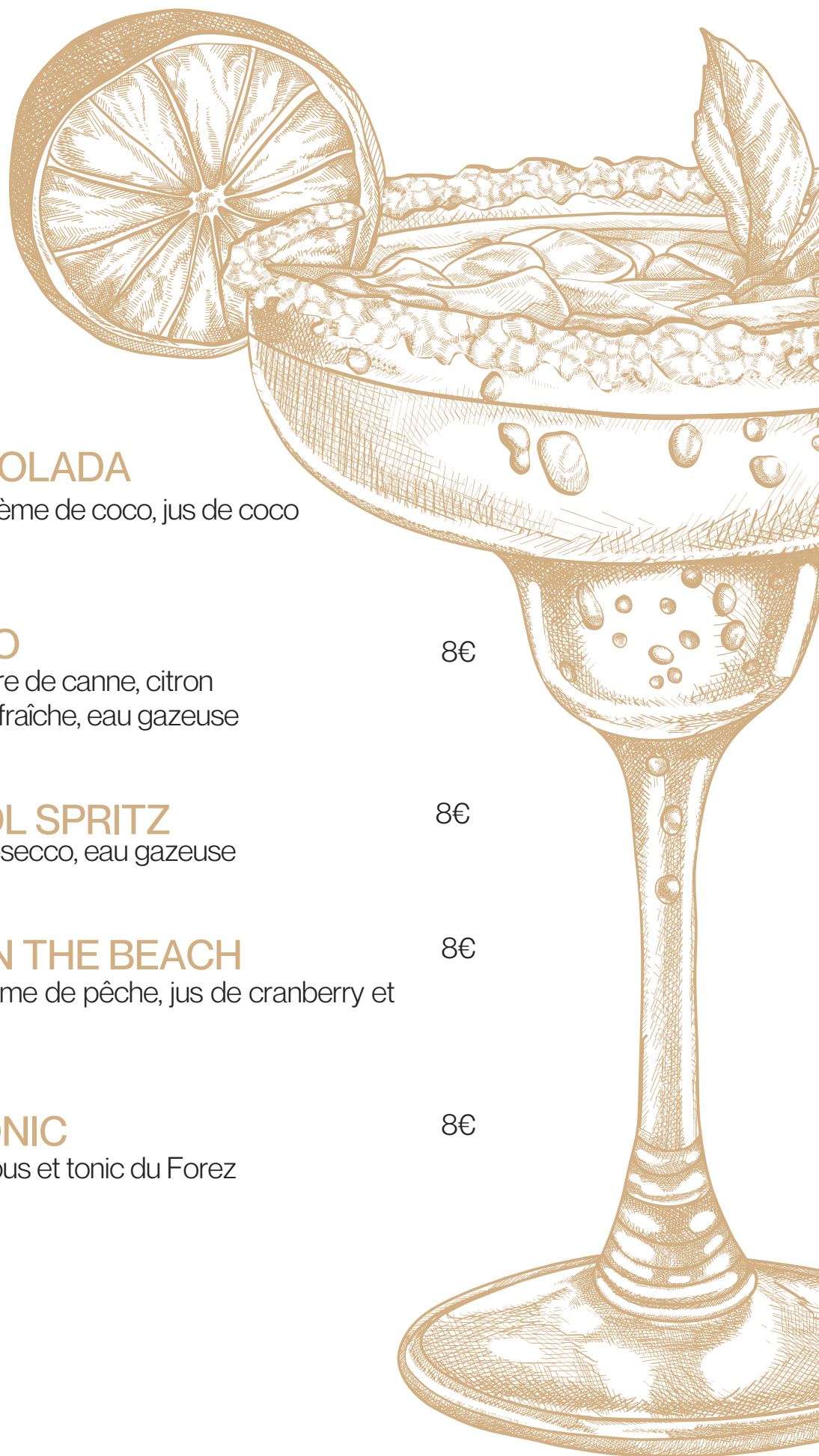
Gin generous et tonic du Forez

8€

8€

8€

8€



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

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 33 CL

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

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

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

BIÈRES 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 DORÉE

6€

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

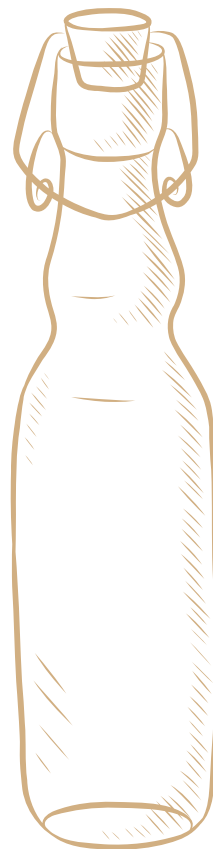


Eaux

Vittel, San Pellegrino
Vittel, San Pellegrino, Badoit
Perrier

Montarcher
Eau de source pétillante
Eau de source plate

50 cl - 3.50€
1L - 5.00€
33 cl - 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'Équipe du Carré Pétanque OBUT.

MENU PLAISIR

29.00 €

Mise en Bouche

Tataki de thon , bouillon dashi

ou

Tartelette falafel, houmous et légumes croquants

Effiloché de porc cuit basse température, jus réduit
au thym, purée aux oignons confits

ou

Roulade de sole, sauce marinière, légumes cuits
vapeur

Dessert au choix à la carte

ou

Assiette de fromages affinés

ou

Fromage blanc



MENU GOURMET

37.00 €

Mise en Bouche

Cheesecake au comté affiné 40 mois, magret de canard séché, salade de jeunes pousses, pickles Granny Smith

ou

Filet de féra fumé par nos soins, émulsion citronnée, oeuf de truite

Filet de caille snacké sauce pêche de vigne et vin jaune, lentilles du Puy et pois gourmands

ou

Filet de bar cuit à l'unilatérale, sauce vanillée, risotto safrané

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

Tataki de thon, bouillon dashi	  	19.00 €
Tartelette de falafel, houmous et légumes croquants	   	
Cheesecake au comté affiné 40 mois, magret de canard séché, salade de jeunes pousses, pickles Granny Smith	  	18.00 € 19.00 €
Filet de fera fumé par nos soins, émulsion citronnée, œuf de truite	  	21.00 €

Viandes

Effiloché de porc cuit basse température, jus réduit au thym, purée aux oignons confits 	22.00 €
Filet de caille snacké sauce pêche de vigne et vin jaune, lentilles du Puy et pois gourmands  	24.00 €

Poissons

Roulade de sole, sauce marinière, légumes cuits vapeur	   	22.00 €
Filet de bar cuit à l'unilatérale, sauce vanillée, risotto safrané	  	23.00 €

Suggestions

Œuf poché, déclinaison de légumes  	15.00 €
Burger du Carré, frites maison et salade verte (steak haché charollais ≈ 150 g, cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons Sauce cheddar fumé et Jack Daniel's)   	19.00 €
Filet de bœuf ~ 180 g, 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 €
Sauce cheddar fumé et Jack Daniel's sur les frites maison en supplément 2 €	

Menu végétarien

24.00 €

Entrée : Tartelette falafel, houmous et légumes croquants

Plat : Œuf poché, déclinaison de légumes

Dessert : au choix à la carte

Pour les enfants

12.00 €

MENU ENFANT (- de 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 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 €

Poire pochée maison, siphon pop-corn, tuile chocolatée   

7.50 €

Ruche du Carré

(Pêche de vigne, citron basilic et sablé breton)   

7.50 €

Tartelette autour de la cacahuète    

7.50 €



Informations destinées aux personnes allergiques

Réalisé à partir de matières premières intentionnellement mises en œuvre 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.