

**Le Fait Maison**

L'ensemble de nos préparations est réalisé sur place à l'exception des produits suivants :
Magret de canard fumé, grissinis, tomates confites, glaces.

ASSIETTES APÉRITIVES

N°1 - Saumon nori, tartare de thon, brochettes d'encornets, maki, artichauts, radis noir, piquillos, grissinis, toasts.	12.50 €
N°2 - Jambon italien, terrine de campagne, velouté cèpes, billes de chèvre, tapenade, pickles, tomates confites, toasts, grissinis.	12.50 €

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit maison et sa compotée de figues au porto	12.80 €
Carpaccio de betteraves cuites et en pickles, pistaches et billes de chèvre au sésame, mesclun	8.90 €
Notre saumon fumé doux maison, crème battue à la ciboulette et pain toasté	11.70 €
Terrine de campagne maison aux poivres verts, méli-mélo de fruits et légumes pickles	9.00 €
Belle assiette de jambon Italien, pain de campagne sauce vierge et mesclun	10.00 €
Parmentier de saumon fumé doux maison, ciboulette, oignons rouges et crème battue	10.40 €
Thon en tartare, combawa, wasabi, gelée de concombre au nori	10.20 €
Kefta de bœuf et agneau, ses piquillos, croûtons à la tapenade	9.10 €
Velouté crémeux de cèpes en cappuccino, chips de jambon Italien	9.10 €

SALADES

César Panaché de salade, blanc de volaille fumé, croûtons à l'ail, tomates confites, oignons frits, copeaux de parmesan, œuf, sauce César (sauce à base d'anchois)	11.50 €
Berger Panaché de salade, Jambon Italien, billes de chèvre au sésame, figues, poires, noix	11.90 €
Savojarde Panaché de salade, lardons, toasts de reblochon, pommes de terre, oignons rouges, amandes, ciboulette	11.70 €
Galice Panaché de salade, salade de pommes de terre et effiloché de cabillaud sauce vierge, brochette d'encornet, citron, persil et câprons	10.90 €
Périgord Panaché de salade, foie gras de canard, magret fumé, haricots verts, tomates, artichauts	12.90 €

PLATS UNIQUES

Assiette Montagnarde Jambon Italien, poitrine de porc, grosse tartine chaude crémeuse de pommes de terre, bœuf fumé et reblochon, oignons, mesclun, tomates, cornichons	16.10 €
Assiette Gourmande bœuf Tartare de bœuf classique, mini brochette de bœuf snackée, bœuf fumé, sauce maison, frites fraîches, panaché de salade	15.50 €
Assiette Découverte Foie gras et sa compotée de figues, velouté de cèpes, brochette d'encornet, saumon fumé, jambon Italien, billes de chèvre, betterave, artichauts, toasts, panaché de salade, grissinis	17.90 €
Assiette aux Parfums d'Asie Saumon nori, tartare de thon, concombre en gelée, brochette d'encornet, maki, soja frais, pesto thaï, radis noir, champignons noirs, panaché de salade	16.50 €

CARPACCIOS 2 assiettes aux choix

Le Tradi Bœuf, huile d'olive, pesto	14.20 €
Le Romain Bœuf, huile d'olive, artichauts, herbes fraîches, citron, parmesan	14.20 €
Le New Delhi Bœuf, huile d'olive, pesto menthe cacahuètes, carottes et gingembre en pickles	14.20 €
Le Carrément Bœuf Bœuf, huile d'olive, pesto, mozzarella, tomates confites, balsamique	14.20 €

TARTARES (200 gr environ)

Le Classique Tartare de bœuf	14.00 €
L' Italien Tartare de bœuf, tomates confites, câprons, parmesan	14.80 €
Le Limousin Tartare de bœuf, foie gras, huile de noisette	15.80 €
Le Thaï Tartare de bœuf, pesto thaï, sésame, ciboulette, radis pickles, citron, basilic	14.50 €



Prix Nets - Services Compris.

VIANDES

Bavette d'ailoyau (160 gr environ, morceau latéral du ventre, chair longue et goûteuse, sauce à l'échalote recommandée)	12.50 €
Entrecôte (250 gr environ, de moelleux et de tendreté, son persillé autorise une cuisson à point)	17.20 €
Pavé de Rumsteak (250 gr environ, une viande tendre saignante sans gras dont on peut apprécier toute la générosité)	16.90 €
Plein cœur de Filet de Bœuf (200 gr environ, tendre par excellence, il sera meilleur avec une sauce poivre)	22.50 €
Côte de Bœuf 1 pers (480 gr environ, une pièce de caractère qui fait partie des meilleurs morceaux à griller du bœuf)	24.90 €
Filet de poulet fumé cuit au grill Sauce épiciée thym citron, frites maison, salade	12.50 €
Quasi de veau cuit au grill Sa sauce crémeuse aux champignons, frites maison, salade	18.50 €
Filet mignon de porc cuit au grill Sa sauce barbecue, miel et cumin, pommes grenailles, salade	12.50 €

BROCHETTES DE VIANDES

La Brochette d'Agneau (250 gr)	15.90 €
La Brochette de Bœuf (250 gr)	15.30 €
La Brochette Mixte (agneau & bœuf 250 gr)	15.50 €
La Brochette de Bœuf XXL (400 gr)	19.90 €
Les Brochettes de Filet de Bœuf (2 x 100 gr)	19.50 €

Toutes nos viandes sont grillées au feu de bois. Elles sont accompagnées de pommes de terre grenailles et salade. Elles sont servies avec 1 sauce de votre choix: béarnaise, poivre, bleu d'Auvergne, échalote, beurre maître d'hôtel, crème aux champignons. Dénominations de la cuisson des viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit.

!! PATIENCE les cuissons «à point» et «bien cuit» demandent plus de temps !!

Supplément sauce	1.00 €
Supplément garniture (frites, salade, pommes grenailles)	2.50 €

POISSONS (FOURNISSEUR : BERJAC M.I.N)

Le Cabillaud Le dos rôti au chorizo, émulsion de piquillos et tagliatelles crémeuses, paprika et thym citron	17.50 €
Le St Pierre Les filets en brochette, sur un risotto au parmesan et son velouté crémeux aux cèpes	18.90 €
La Raie L'aile meunière, écrasé de pommes de terre et beurre parfumé citron, câprons et croûtons	15.00 €
Le Saumon 1/2 sel Cuit à basse température, feuille de nori, mousseline de carottes wasabi, chutney d'ananas et mâche	16.90 €
La Marmite Méli-mélo de nos poissons, quelques pousses d'épinards, une nage crémeuse coco, citron et riz arborio	19.50 €

LES BURGERS (PAIN DE NOTRE ARTISAN BOULANGER)

Le Maison Pain, steak haché, cheddar, cornichons, sauce américaine, oignons rouges, tomates, salade, frites maison	13.90 €	19.50 €
L'Épicé Pain, viandes d'une kefta (bœuf et agneau) aux épices, cheddar, piquillos, coriandre, sauce américaine, oignons rouges, tomates, salade, frites maison	14.80 €	
Le Louisiane Pain, blanc de volaille fumé, cornichons, maïs, cheddar, sauce cajun, tomates, oignons rouges, salade, frites maison	14.20 €	
L'Américain Pain, steak haché, tranches de lard, cheddar, cornichons, sauce bbq, oignons rouges, tomates, salade, frites maison	14.50 €	20.10 €
Le Savoie Pain, steak haché, reblochon, tranche de lard, cornichons, sauce crémeuse, tomates, oignons rouges, salade, frites maison	14.60 €	20.60 €



Prix Nets - Services Compris.

FORMULE DU JOUR (Voir ardoise)

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés).

1 entrée + 1 plat + 1 dessert	16.50 €
1 entrée + 1 plat	14.50 €
1 plat + 1 dessert	14.50 €

FORMULE ENFANT A 8.90 € (JUSQU'À 12 ANS)

Pâte carbonara
ou steak haché frites
ou filet de poisson blanc meunière et tagliatelles,
2 boules de glaces (fraise, façon nutella, barbe a papa, etc...),
fondue au chocolat, salade de fruits
1 verre de cola ou 1 verre de jus d'orange ou 1 sirop à l'eau ou limonade.

MENU A 23.50 €

Servi midi et soir.

Parmentier de saumon fumé doux maison, ciboulette, oignons rouges et crème battue.
Velouté crémeux de cèpes en cappuccino, chips de jambon Italien.
Carpaccio de betteraves cuites et en pickles, pistaches et billes de chèvre au sésame, mesclun.
Terrine de campagne maison aux poivres verts, méli-mélo de fruits et légumes pickles.

...
Bavette d'ailoyau (160gr)
1 sauce de votre choix, pommes grenailles, salade
...
La Brochette de Bœuf (200 gr)
1 sauce de votre choix, pommes grenailles, salade
...
L'aile de raie meunière, écrasé de pommes de terre et beurre parfumé citron, câprons et croûtons.
Les filets de saint pierre en brochette, sur un risotto au parmesan et son velouté crémeux aux cèpes.
...
Tartare d'ananas, raisins macérés au rhum, purée de goyave, meringue et parfait glacé aux amandes.
...
Île Flottante, amandes grillées, caramel.
Brownies aux bananes et à la fève de tonka, sa glace citron crémeux
...
Salade de fruits frais au sirop léger.
...
Dame blanche.



Prix Nets - Services Compris.

APÉRITIFS

Cocktail Maison «Carré Bulles» 12cl	5.90 €
Punch planteur maison 12cl	5.90 €
Ti'punch 6cl	5.90 €
Coupe de champagne 10cl	8.50 €
Kir vin blanc Chardonnay 12cl (cassis, framboise, mûre, pêche, cerise)	2.90 €
Kir breton 12cl (cassis, framboise, mûre, pêche, cerise)	3.10 €
Kir pétillant 12cl (cassis, framboise, mûre, pêche, cerise)	3.60 €
Ricard, Pastis 2cl	2.80 €
Martini rouge ou blanc 5cl	2.80 €
Suze 5cl	2.80 €
Campari 5cl	2.80 €
Porto blanc ou rouge 5cl	2.90 €
Americano maison 10cl	6.50 €
Whisky J&B 4cl	4.70 €
Baby 2cl	2.60 €
Alcool 4cl + soda	6.50 €
Gin 4cl ou Vodka 4cl	4.90 €
Bourbon Jack Daniel's 4cl	5.40 €
Whisky Oban 14 ans 4cl	8.50 €

BOISSONS NON ALCOLISÉES

Cocktail de jus de fruits 25cl	3.70 €
Jus de fruits Granini 25cl (Orange, ananas, pamplemousse rose, tomate, abricot, pomme, mangue)	3.20 €
Breizh Cola, Breizh Cola zéro 33cl	2.90 €
Orangina, Breizh tea 33 cl, Perrier 33cl	3.10 €
Schweppes, Schweppes agrumes	3.70 €
Limonade	2.40 €
Limonade + sirop	2.70 €

EAUX

Vittel 50cl	2.50 €
Vittel 100cl	2.90 €
Perrier Fine Bulles 50cl	2.90 €
Perrier Fine Bulles 100cl	3.50 €
San Pellegrino 50cl	3.10 €
San Pellegrino 100cl	3.70 €

BIERES

1664 1/2 pression 25cl	3.10 €
1664 pinte 50cl	5.90 €
Grimbergen 1/2 pression 25cl	3.90 €
Grimbergen pinte 50cl	7.60 €
Desperados 33cl	4.50 €
Grimbergen blanche 33 cl	4.50 €
Grimbergen rouge 33 cl	4.50 €

VINS

BLANC

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie La Louvetrie (bio)	18.10 €
Bourgogne aligoté (Domaine Perraud)	20.50 €
Les Jamelles Chardonnay Pays d'Oc	18.90 €
Saumur Blanc Château de Villeneuve	25.20 €
Chablis 1 ^{er} cru «Les Beauregards»	38.40 €

ROSE

Côtes de Provence Château Tour St Honoré	19.80 €
Mareuil Fief Vendéens «Château Marie du Fou»	19.30 €

ROUGE

Bourgueil Domaine de la Chevalerie	23.60 €
Saumur Champigny «Château de Villeneuve»	27.10 €
Faugères AOC Domaine Saint-Antoine «Lou Cazalet»	24.80 €
Brouilly «Château Pierreux»	26.60 €
Côtes du Rhône «Un Air de Réméjeanne»	23.20 €
Haut Médoc «Coté Pontoise» 2013	21.70 €
Lussac Saint Emilion «Roc de Giraudon» 2013	22.70 €
Château Penin Bordeaux supérieur 2012	26.00 €
Crozes-Hermitage «Domaine Combi» 2016	37.20 €
Fronsac Paul Barre «Château la Grave» 2014	39.80 €

NOTRE SELECTION DE GRANDS CRUS

L'Héritage de Chasse-Spleen Haut Médoc 2014	45.50 €
Baron de Brane Cantenac Margaux 2012	73.20 €
Château Maucaillou Moulis 2010	78.00 €
Larrivet Haut Brion Pessac Léognan 2009	89.90 €
Clos du Marquis Saint Julien 2008	99.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza Piénaroma	1.90 €
Décaféiné Lavazza	2.00 €
Café Crème	2.20 €
Thé, Infusion Baronny's (thé earl grey, thé darjeeling, thé fruits rouges, thé vert menthe, tilleul, verveine menthe).	2.40 €
Cappuccino	3.10 €
Irish Coffee	7.90 €

Café Gourmand (3 gourmandises, 1 café)	6.20 €
Café macarons gourmand (3 macarons aux choix, 1 café)	7.20 €

DIGESTIFS

Cognac aux amandes, Calvados, Cognac, Rhum ambré, Poire Williams, Baileys, Get 27, Get 31, Menthe pastille 5cl	6.20 €
--	--------

CHAMPAGNE Nicolas Feuillatte	63.50 €
--	---------

DESSERTS & SORBETS

ASSIETTE DE FROMAGES	5.00 €
--------------------------------	--------

DESSERTS (TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON)

L'ardoise de 4 macarons aux choix Chocolat, Mandarine, Cassis, Miel, Caramel Beurre salé, Citron	6.60 €
Tarte fine aux pommes caramélisées Amandes et sa glace caramel beurre salé	5.90 €
Tiramisu En verrine mangue et spéculoos	6.60 €
Entremet chocolat lacté Finement praliné à la passion, coulis en association et sorbet ananas	6.80 €
Ile Flottante Amandes grillées, caramel	4.90 €
Belle gaufre maison Chocolat chaud, chantilly et gruë de cacao	7.40 €
Tartare d'ananas Raisins macérés au rhum, purée de goyave, meringue, parfait glacé aux amandes	5.80 €
Moelleux brownies Aux bananes et à la fête de tonka sa glace citron crémeux	6.90 €
Profiteroles Glace vanille, Chocolat chaud 64%, Chantilly	7.40 €
Quartiers de poires pochées à la cardamome, crémeux chocolat 70 % et madeleine tiède	6.50 €
Salade de fruits frais Au sirop léger	5.90 €
Nougat glacé Au miel et pistaches, craquant caramel et coulis acidulé	6.30 €

Café Gourmand (3 gourmandises, 1 café)	6.20 €
--	--------

Café macarons gourmand (3 macarons aux choix, 1 café)	7.20 €
---	--------

GLACES (ARTISAN GLACIER «GLACE LOUISE»)

(parfum Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Citron, Cassis, Mangue, Nutella, Barbe à papa, citron crémeux, gianduja, ananas, Framboise, Fraise, Rhum raisin, Menthe chocolat, Noix de coco, Pistache).

2 boules	4.00 €
3 boules	5.10 €
Dame Blanche	5.80 €
Pêche Melba	6.20 €
Poire Belle Hélène	6.20 €
Banana Split	6.80 €
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois	5.80 €
Coupe glacée du pâtissier (sorbet mangue, coco) fruits frais, chantilly, macarons	6.80 €
L'Exotique Gourmande (sorbet ananas, glace citron crémeux, dés d'ananas, coulis goyave, chantilly)	7.10 €
La Douceur Noisette (glace gianduja, caramel, chocolat chaud, noisettes, chantilly)	7.10 €
Le Colonel (sorbet citron arrosé de vodka)	7.10 €
L'Iceberg (glace menthe chocolat arrosé de Get 27)	7.10 €
L'Amarena (glace vanille, cerises amarena, chantilly)	7.10 €
Supplément chantilly	1.50 €

Prix Nets - Services Compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour connaître les allergènes dans nos plats veuillez consulter le document situé à l'accueil

CARRÉMENT
BOEUF

TELEPHONE 02 40 63 17 02

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI MIDI ET SOIR