

COCKTAILS

PINA COLADA

25cl-8.00€

Ananas, lait de coco, crème de coco et rhum

MOJITO

25cl-8.00€

Sucre de canne, jus de citron vert, rhum ambré et eau gazeuse, menthe

GIN BRAMBLE

25cl-8.00€

Crème de mure, gin, jus de citron, sirop de sucre de canne

SPRITZ

25cl-8.00€

Apérol, prosecco, quartier de fruits

COSMOPOLITAN

25cl-8.00€

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert

DAIQUIRI

25cl-8.00€

Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

COINTREAU FIZZ

25cl-8.00€

Cointreau, jus de poire, jus de citron vert, eau gazeuse

GIN-TO CUCUMBER

25cl-8.00€

Gin, citron vert, sirop de concombre, tonic

MOSCOW MULES

25cl-8.00€

Vodka, menthe, citron vert, ginger beer

VELOUR

25cl-8.00€

Vin blanc, cointreau, fraise

COCKTAIL DU MOMENT

25CL - 8.00€

demander au barman

BIÈRES

Bière des 7 collines- Seven p'hills

33cl-5.00€

Bière des 7 colline -IPA Orgasm'ique

33cl-6.00€

Duvel

33cl-6.00€

Desperados

33cl-4.90€

Gulden Drak

33cl-5.00€

PRESSION

15CL - 25CL - 50CL

1664 (blonde)

2.70€ - 3.80 € - 7.60€

1664 (blanche)

3.70€ - 4.80 € - 9.60€

Grimbergen ambre

3.70€ - 4.80 € - 9.60€

Biere du moment

3.70€ - 4.80 € - 9.60€

GIRAFES DE BIÈRE - 3L

1664 blonde

45.00€

Grimbergen, du moment, 1664 blanche

52.00€

=

APÉRITIFS

Ricard - Pastis	2 cl - 3.50 €
Martini blanc, Martini rouge	4 cl - 3.50 €
Malibu , Kir, Porto rouge, Porto blanc, Suze , Wyborowa / El jenidor	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

MAISON PATRICK FONT	5.00 €
pomme, pêche de vigne, Poire, Tomate, Abricot, orange,	

SODAS

Coca 33cl, Coca zéro 33cl, Orangina 25cl, Schweppes, Schweppes agrumes 25cl, Diabolo ou Ice tea 25cl, Oasis 25cl	4.00 €
Limonade 25cl	3.50 €
Thé maison et sirop maison	6.00 €

SIROP

menthe, fraise, grenadine, orgeat, melon, kiwi, citron jaune, caramel, cerise, cassis, ananas, pêche	2.50 €
---	--------

BIERE

Bouteille 1664, sans alcool	33 cl - 4.00 €
Liefmans ruby, sans alcool	33 cl - 4.00 €

Menu Plaisir

28.00€

Pour commencer...

Mise en Bouche

Hors d'œuvre au choix

Accras d'Eglefin et Haddock façon "fish and chips",
sauce tartare citronnée et verdure

ou

Déclinaison de champignons et œuf poché,
émulsion parfumée à la truffe

Viande ou Poisson

Ballotine de Poulet fermier de la maison "Valleyre",
siphon de Fourme de Montbrison, purée de butternut et potimarron

ou

Wok de Crevettes et Rouget Barbet,
tagliatelles à l'encre de seiche et bouillon Thai

Note gourmande

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



Menu Gourmet

36.00€

Pour commencer...

Mise en Bouche

Hors d'œuvre au choix

Noix de St Jacques de la baie de "St Briec" aux pommes,
céleri et brisure de noix

ou

Médailon de Foie gras, poire pochée au vin rouge et brioche

Viande ou Poisson

Pavé de cuissot de Cerf, sauce marchand de vin "Côte du Forez",
purée de panais et carottes confites

ou

Dos de cabillaud, pommes de terre fondantes et noisettes torrifiées,
sauce citronnée au yuzu

Note gourmande

Dessert au choix à la carte ou

Assiette de fromages affinés ou fromage blanc



A 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

Accras d'Eglefin et Haddock façon "fish and chips", sauce tartare citronnée

18.00€

Déclinaison de champignons et peuf poché, émulsion parfumé à la truffe

18.00€

Médailon de Foie gras, poire pochée au vin rouge et brioche

20.00€

Noix de St Jacques de la baie de "St Brieuc" aux pommes,

céleri et brisure de noix

21.00€

Viandes

Ballotine de Poulet fermier de la maison "Valleyre", syphon de Fourme de Montbrison, purée de butternut et potimarron

19.00€

Pavé de cuissot de Cerf, sauce marchand de vin Côte du Forez, purée de panais et carottes confites

21.00€

Poissons

Wok de Crevettes et Rouget barbet, tagliatelles à l'encre de seiche et bouillon Thai

19.00€

Dos de Cabillaud, pommes de terre fondantes et noisettes torréfiées, sauce citronnée yuzu

21.00€

Suggestion

Burger du Carré

18.00€

Aiguillettes de poulet, st nectaire, poitrine fumée, compotée d'oignons et sarasson au curry

Frites maison et salade verte

Menu végétarien

Entrée : Déclinaison de champignons et œuf poché, émulsion à la truffe
Plat : Tagliatelles fraîches et son assortiments de légumes
Dessert : au choix à la carte

24.00€

Pour les enfants

MENU ENFANT (-10 ans)

Aiguillettes de poulet panées ou Fish and Chips et ses accompagnements
Glace 2 boules ou Moelleux chocolat et boisson

12.00€

Faire plaisir aux adolescents

Cheeseburger (de 11 à 17 ans)

pain, steak, cheddar, ketchup et ses frites maison

14.00€

Fromages

Faisselle de la ferme au coeur du forez

5.00€

Assiette de fromages affinés

7.00€

* Buchette de chèvre de la ferme du coeur du forez, St romain le puy

* Fourme de montbrison au lait cru fabrique à la ferme des Epilobes aux narces à Sauvain 42990, affinage 4 mois

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

* Brique de La Ferme cœur du Forez, St Romain le puy

Desserts

Assiette de fruits frais, sirop au thé noir mentholé

6.00€

Mi-cuit au chocolat "Galaxi noir 67%" de la maison Weiss, crème glacée

7.00€

Crème brulée vanille

7.00€

Ruche du Carré autour de l'agrume

7.50€

Marmelade d'orange, sorbet orange sanguine et calamansi, miel de citron vert

Surprise Poire Tourbé

8.00€

Boule du Carré banane/ chocolat

8.00€

Mousse banane, insert banane flambées, sauce chocolat

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino	50 cl -	3.50 €
Vittel, San Pellegrino	1L -	5.00 €
Evian, Perrier	33cl -	4.00 €
MONTARCHER		
Eau de source pétillante	1l -	6.00 €
Eau de source plate	1l -	6.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné		2.00 €
Grand café		4.00 €
Thé, infusion		3.00 €
Cappuccino		4.00 €
Chocolat chaud		5.00 €
Café frappé		5.00 €
Chocolat chaud Caramel		6.00 €
Chocolat chaud Cannelle		6.00 €
Irish coffee		8.00 €

RHUM DÉGUSTATION

Saison rhum Sherry cask		9.00 €
Bumbu		12.00 €
Saison rum XO		15.00 €

DIGESTIFS

Limoncello		5.00 €
Get 27 et 31		5.90 €
Verre de Vert		6.50 €
Sapinette- Maison 16		6.90 €
Verveine/ Citron/ Menthe/ Framboise - La petite merveille		6.90 €
Poire		6.90 €
Cognac Park - Maison Tessendier		9.00 €
Chartreuse verte		10.00 €

Organisation d'un événement ?

Vous recherchez un lieu pour organiser votre événement professionnel ?

- séminaire, formation, repas de fin d'année

Vous recherchez un lieu pour organiser votre événement privé ?

- événements familiaux, anniversaires, pacs, baptêmes

Osez le Carré !

Notre équipe vous aidera à organiser votre événement sur mesure.

N'hésitez pas à demander notre plaquette pour les groupes ou à contacter :

Melissa Teixeira

04 77 45 57 05 - 07 88 38 19 73

m.teixeira@carrepetanque.fr

