



ARDESIE

Foie gras fatto in casa ^{1,7} <i>con confettura di cipolle rosse e pain brioche fatto in casa</i>	€ 20,00
Selezione di 3 foie gras fatti in casa aromatizzati ^{1,7} <i>naturale, aromatizzato ai fichi e affumicato servito con pain brioche e confettura di frutti rossi e cipolle caramellate</i>	€ 24,00
Ardesia di salmone affumicato al legno di faggio ^{1,4,7} <i>accompagnato da toast di pain de mie e creme fraiche all'aneto</i>	€ 21,00
Selezione di formaggi francesi D.O.P. ⁷ <i>accompagnati da confetture fatte in casa e miele</i>	€ 19,00
Antipasto misto francese ^{1,3,7,8} <i>assortimento di salumi, formaggi, foie gras e terrine della tradizione</i>	€ 29,00
Ardesia di maiale nero DOP <i>prosciutto, salame, coppa e ventresca</i>	€ 25,00

OSTRICHE

Ostriche e Champagne <i>3 ostriche N°2 prov. Bretagna, Aquitania o Normandia servite con pane integrale e burro, accompagnate da una coppa di champagne</i>	€ 20,00
3 pz. Ostriche N°2	€ 12,00
6 pz. Ostriche N°2	€ 24,00
12 pz. Ostriche N°2	€ 44,00

ANTIPASTI

Oeuf parfait cotto a bassa temperatura ⁷ <i>con cardoncelli saltati, punte di asparagi, cipollotto e aria al tartufo</i>	€ 16,00
Escargots ^{7,8} <i>6 escargots gratinate con burro all'aglio e prezzemolo</i>	€ 14,00
"Bonbon" di bourguignon ^{1,3,7} <i>su fonduta leggera di brie de meaux</i>	€ 15,00
Accras di baccalà ^{1,3,4,10} <i>6 quenelle di baccalà fritte servite con maionese fatta in casa al peperone</i>	€ 16,00
Ravioli di brasato ^{1,3,4,7} <i>Ravioli ripieni di brasato di manzo fatti in casa ed emulsione al foie gras</i>	€ 14,00
Zuppa di cipolle gratinata all'emmenthal <i>con crostone di pane</i> ^{1,7}	€ 12,00
Tartare del Carré ¹⁰ <i>filetto di manzo battuto al coltello con scalogno, prezzemolo, capperi, cetriolini, senape, ketchup, worchester, tabasco, sale</i>	€ 20,00
Tartare di Spigola ^{4,10} <i>tartare di spigola e mango, condita con emulsione di arancia, olio, sale e pepe rosa accompagnata da misticanza</i>	€ 17,00

INSALATE & CO

Bowl di manzo ^{7,10} : <i>riso basmati con tataki di manzo alle erbe, asparagi, ravanelli, avocado, pomodorini, dressing allo yogurt e mostarda di Dijon</i>	€ 18,00
Bowl di salmone ^{4,8,11} : <i>riso venere con salmone affumicato in casa, sesamo tostato, carote, cetrioli, mandorle, pomodorini e salsa al mango</i>	€ 20,00
Bowl Vegetariana ^{3,11} : <i>riso venere con uovo sodo, asparagi, rapa rossa marinata, carote, ravanelli, sesamo tostato e dressing al curry</i>	€ 18,00
Insalata Nicoise ^{3,4,10} : <i>misticanza condita con vinaigrette, alici marine, uovo sodo, tonno, pomodorini, fagiolini e olive</i>	€ 16,00
Insalata di Roquefort ^{1,7,8,11} : <i>insalata di spinacino e indivia con Roquefort, noci, lamponi e crostini di pane integrale</i>	€ 17,00

Lista degli allergeni:

1- cereali; 2-crostacei; 3-uova; 4-pesce; 5-arachidi; 6-soia; 7-latte;
8-frutta a guscio; 9-sedano; 10-senape; 11-sesamo; 12-molluschi

PIATTI DELLA TERRA (accompagnati da contorno)

Boeuf Bourguignon ¹ <i>guancia di manzo brasata al vino rosso</i>	€ 22,00
Hachis Parmentier ^{1,7} <i>brasato di manzo alla birra con purè di patate fatto in casa gratinato all'emmenthal</i>	€ 19,00
Tournedos Rossini ¹ <i>filetto di manzo di 200gr scottato con salsa al foie gras, foie gras scottato e tartufo su medaglione di pane</i>	€ 28,00
Entrecote ^{1,10} <i>di manzo da 300gr accompagnata da tre differenti salse</i>	€ 28,00
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura <i>con verdure, salsa all'arancia e arancia in doppia consistenza</i>	€ 24,00
Coq au vin <i>spezzatino di pollo marinato e cotto nel vino beaujolais con patate novelle e funghi</i>	€ 25,00
Carre d'agnello cotto a bassa temperatura e scottato ¹⁰ <i>su patate affumicate</i>	€ 28,00

PIATTI DEL MARE (accompagnati da contorno)

Calamari flambati al Ricard ^{4,7} <i>con pomodori secchi su patate montate all'olio evo</i>	€ 21,00
Capesante gratinate all'arancia ^{1,11} <i>su crema di spinacino novello</i>	€ 24,00
Choucroute de la mer in cocotte ^{2,4,7,12} <i>Spigola, baccalà, salmone, capesante, cozze e gambero su crauti stufati</i>	€ 28,00
Baccalà scottato su pure di piselli ⁴ <i>olive taggiasche e pomodori confit</i>	€ 21,00

I NOSTRI BURGER

(accompagnati da patate fritte fatte in casa)

Burger del Carré ^{1,7} <i>pane buns fatto in casa con burger di manzo da 250gr con brie, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, insalata</i>	€ 24,00
Burger di astice ^{1,2,7} <i>pane buns al nero di seppia fatto in casa, astice scottato, guacamole, pomodori secchi, misticanza e curry</i>	€ 28,00
Club sandwich del Carré ^{1,3,7} <i>tre strati di pan carré con petto di pollo, bacon, uovo sodo, pomodoro, insalata e maionese</i>	€ 22,00

CONTORNI

Purè di patate fatto in casa ⁷	€ 6,00
Patate fritte fatte in casa	€ 6,00
Ratatouille di verdure	€ 11,00
Indivia belga caramellata	€ 9,00
Insalata mista ¹⁰	€ 6,00
Poele di funghi misti	€ 12,00

CREPES BRETONI ^{1,3,7}

Burro salato e zucchero	€ 6,00
Cioccolato	€ 8,00
Marmellata	€ 8,00
Caramello e burro salato	€ 9,00
Miele e limone	€ 9,00
Suzette	€ 10,00
Fragole, cioccolato e chantilly	€ 10,00

ARDESIE APERITIVO

Selezione dei Pirenei <i>salumi di maiale nero di Bigorre (Coppa, Ventresca, salame e prosciutto crudo)</i>	€ 25,00
Rillettes di sardine fatta in casa ^{4,7} <i>accompagnata da grissini</i>	€ 16,00
Vassoio vegetariano	€ 14,00
Petits fours salati della pasticceria	€ 18,00

GALLETTE DI GRANO SARACENO ^{3,7}

servita con misticanza

Parisienne <i>Prosciutto cotto e formaggio emmenthal</i>	€ 12,00
Complete <i>Prosciutto cotto, formaggio emmenthal e uovo</i>	€ 13,00
Salmone <i>Salmone affumicato in casa, spinaci e creme fraiche</i>	€ 14,00
Seguin <i>Formaggio di chevre, noci e miele</i>	€ 13,00
Brie <i>Brie, prosciutto crudo e cipolle caramellate</i>	€ 12,00
Vegetariana <i>Besciamella agli spinaci e funghi</i>	€ 12,00

CROQUES

Croque Monsieur <i>Prosciutto, formaggio e besciamella</i> ^{1,7}	€ 10,00
Croque Madame <i>Prosciutto, formaggio, besciamella e uovo</i> ^{1,3,7}	€ 12,00
Toast di pane integrale con avocado, salmone e uovo pochè ^{1,3,4}	€ 10,00

UOVA ³

Uova strapazzate <i>Oeuf brouillé</i>	€ 8,00
Uova alla coque con crostini di pane al tartufo	€ 8,00
Omelette	€ 8,00
Omelette alle verdure <i>aux légumes</i>	€ 8,00
Omelette con funghi <i>aux champignons</i>	€ 9,00
Omelette prosciutto e formaggio <i>jambon et fromage</i>	€ 9,00
Omelette al tartufo <i>à la truffe</i>	€ 11,00

CORNETTERIA

Croissant	€ 1,40
Pain au chocolat	€ 1,50
Croissant alle mandorle <i>aux amandes</i>	€ 2,20
Girella all'uva passa <i>Pain aux raisins</i>	€ 1,70
Fagottino alle mele <i>Chausson aux pommes</i>	€ 2,00
Tartine pane e burro <i>Tartine pain-beurre</i>	€ 2,50
Tartine burro e marmellata <i>Tartine beurre-confiture</i>	€ 3,00

QUICHES

Lorraine (<i>pancetta e formaggio</i>)	€ 9,00
Spinaci e formaggio <i>Epinards et fromage</i>	€ 9,00
Salmone <i>Saumon</i>	€ 12,00

SANDWICHES

Sandwich du jour	€ 5,00
Sandwich al salmone <i>au saumon</i>	€ 7,00
Croissant prosciutto e formaggio <i>jambon et fromage</i>	€ 4,00

COCKTAIL

Classici	€ 12,00
Analcolici	€ 10,00

CENTRIFUGHE

Centrifuga di Bellezza <i>Carota, arancia e limone</i>	€ 8,00
Centrifuga Rilassante <i>Fragola e ananas</i>	€ 8,00
Centrifuga Depurativa <i>Sedano, finocchio e arancia</i>	€ 8,00
Centrifuga Salutare <i>Mela, carota e zenzero</i>	€ 8,00
Centrifuga Idratante <i>Cetriolo, pomodoro e mela</i>	€ 8,00
Centrifuga Estiva <i>Melone, pesca e albicocca</i>	€ 10,00

PÂTISSERIE - MACARONS MAISON

Pasticceria tradizionale	€ 6,00
Pasticceria di stagione	€ 8,00
Macaron	€ 2,50
Macarons x3	€ 7,00

TÉ



TÉ NERI AROMATIZZATI

Earl Grey Royal	3-5 min	80°	€ 5,00
Place Saint Marc	3-5 min	85°	€ 5,00
Scandale	4-6 min	85°	€ 5,00
October Révélation	4-5 min	90°	€ 5,00

TÉ VERDI AROMATIZZATI

Sanse Douthe	2-3 min	80°	€ 5,00
--------------	---------	-----	--------

TÉ NATURALI

Coincidence	4-5 min	85°	€ 5,00
Darjeeling Gfop Supérieur	2-3 min	80°	€ 5,00
Great Hunan Green Tea	2-3 min	80°	€ 5,00
Lapsang Souchong	3-5 min	85°	€ 5,00
British Breakfast	4-6 min	85°	€ 5,00
Ceylan O.p.	4-6 min	85°	€ 5,00

TÉ ROSSI - ROIBOS

C'est la vie	3-5 min	85°	€ 5,00
Marabout	4-6 min	85°	€ 5,00

TÉ NATURALI

Tisane De L'abbaye	4-5 min	90°	€ 5,00
Tilleul Menthe	5-7 min	90°	€ 5,00

CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,00
Macchiato <i>Café noisette</i>	€ 1,00
Caffè decaffeinato <i>Café décaféiné</i>	€ 1,50
Caffè freddo <i>Café froid</i>	€ 1,30
Caffè shakerato <i>Café frappé</i>	€ 3,00
Caffè americano <i>Café américain</i>	€ 1,30
Caffè americano decaffeinato <i>Café américain décaféiné</i>	€ 1,50
Espresso doppio <i>Double express</i>	€ 2,00
Caffè marocchino <i>Café avec une pointe de chocolat</i>	€ 1,30
Cappuccino	€ 1,50
Cappuccino decaffeinato <i>Capuccino décaféiné</i>	€ 2,50
Cappuccino di soia <i>Cappuccino avec du lait de soja</i>	€ 2,00
Caffè latte <i>Café au lait</i>	€ 2,00
Caffè latte di soia <i>Café au lait de soja</i>	€ 2,50
Caffè d'orzo <i>Café aromatisé à l'orge</i>	€ 1,50
Caffè d'orzo grande <i>Grand café aromatisé à l'orge</i>	€ 2,00
Ginseng piccolo <i>Petit café aromatisé au gingembre</i>	€ 1,50
Ginseng grande <i>Grand café aromatisé au gingembre</i>	€ 2,00
Cioccolata calda artigianale <i>Chocolat maison</i>	€ 5,00
Acqua in bottiglia (0,5l) naturale/frizzante <i>Bouteille d'eau</i>	€ 1,50
Acqua minerale (1l) <i>Bouteille d'eau d'1l</i>	€ 2,00
Bottiglia di Perrier (75cl) <i>Bouteille de Perrier</i>	€ 4,00
Sidro (33cl) <i>Cidre (33cl)</i>	€ 4,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Schweppes Tonic	€ 3,50
Succhi di frutta <i>Jus de fruit en bouteille</i>	€ 3,50
Té freddo « maison » <i>Thé froid maison</i>	€ 3,00
Té limone / pesca <i>Thé citron ou pêche en bouteille</i>	€ 3,00
Spremuta Arancia / Pompelmo / Limone <i>Jus de fruit pressé</i>	€ 4,50

COLAZIONI *tutti i giorni dalle 9:00 alle 12:00*

Française <i>spremuta, caffè a scelta, pane burro e marmellata o viennoiserie</i>	€ 10,00
Golosa <i>Française + tagliere Duo di salumi e formaggi</i>	€ 18,00
Formula Brunch <i>solo la Domenica</i> <i>crepe, galette, uova, croque, quiche, formaggio, spremita, cornetto, pane e burro, caffetteria</i>	€ 32,00