

GREEN

Œuf parfait ^{3,7} Uovo cotto a bassa temperatura con funghi saltati di stagione, spinacino fresco e tartufo nero <i>Low temperature cooked egg with mushrooms, fresh spinach and truffle</i>	€ 17,00
Salade de crottin de chèvre ^{7,8} Crostino caldo con formaggio di capra su misticanza bacon e noci <i>Panko breaded goat cheese with mixed salad, bacon and walnuts</i>	€ 18,00
Salade Niçoise ^{3,7,10} Tonno panato ai semi di papavero, fagiolini, ravanelli, pachino, alici marinate, uovo sodo e misticanza <i>Tuna tataki, green beans, radishes, cherry tomatoes, marinated anchovies, hard-boiled egg and salad</i>	€ 22,00
Ballotin de légumes avec farce Involtini di verdure con farcia di anatra e manzo <i>Vegetable rolls with a duck and beef filling</i>	€ 16,00
Tulipe de galette avec légumes croquants Tulipano di gallette di grano saraceno ripiena di verdure croccanti di stagione <i>Buckwheat galette served with crunchy seasonal vegetables</i>	€ 15,00

CRÊPE

Crêpe beurre salé et sucre cassonade ^{1,3,7} Crêpe burro salato e zucchero di canna <i>Salted butter and brown sugar crepe</i>	€ 7,50
Crêpe chocolat ^{1,3,7} Crêpe cioccolato <i>Crepe with chocolate</i>	€ 9,50
Crêpe au caramel et beurre salé ^{1,3,7} Crêpe al caramello e burro salato <i>Crepe with caramel and salted butter</i>	€ 10,50
Crêpe flambée au Grand Marnier ^{1,3,7} Crêpe “flambée” al Grand Marnier <i>Crepe flambeed with Grand Marnier</i>	€ 10,50
Crêpe au chocolat, noix et poires grillées ^{1,3,5,7} Crêpe cioccolato, noci tostate e pere <i>Crepe with chocolate, toasted nuts and pears</i>	€ 10,50

PASTICCERIA

Plateau de nos pâtisseries du jour ^{1,3,7,8} Tutti i dolci del giorno, presentati su vassoio e direttamente dalla nostra vetrina <i>All the desserts of the day are served on a tray, directly from our pastry showcase</i>	l'uno € 8,50
---	--------------

Servizio € 1,50 a persona / Service 1,50 € par personne / Service € 1.50 per person



Menu
d'Étate

2024

CLASSICI DELLA TRADIZIONE

ANTIPASTI

Foie gras ^{1,7} € 26,00

Terrina di foie gras d'anatra fatta in casa
con pane tostato e cipolla caramellata
Foie gras terrine with toast and caramelized onion

Saumon fumé ^{1,4,7} € 22,00

Salmon affumicato in casa al legno di faggio,
pane nordico e creme fraiche alle erbe
Smoked salmon, nordic bread and herbal creme fraiche

Escargots ^{5,7,8,12} € 18,00

Lumache gratinate con burro al prezzemolo e aglio
Snails au gratin with parsley and garlic butter

Huîtres ^{1,7,14} 1 pz € 5,00

Ostriche di Francia servite su ghiaccio con pane integrale,
limone e burro salato 6 pz € 30,00
Oysters served on ice with whole-wheat bread, lemon and salted butter

Assortiment de fromages ⁷ 4 pz € 20,00

Selezione di formaggi serviti con marmellata fatta in casa e miele 8 pz € 32,00
12 pz € 45,00
Cheeses selection served with homemade jam and honey

Soupe aux oignons ^{1,7} € 14,00

Zuppa di cipolle con crostini di baguette gratinati all'Emmental
Homemade onion soup made with toasted bread and Emmental

PIATTI PRINCIPALI

Burger du Carré ^{1,3,7} € 24,00

Burger di manzo con brie, bacon, cipolle caramellate,
pomodoro, misticanza, maionese al pomodoro e patate fritte
*Beef hamburger with brie, bacon, caramelized onions, tomato, mixed salad,
homemade tomato mayonnaise and french fries*

Magret de canard aux agrumes ^{1,7,12} € 26,00

Petto d'anatra con salsa fondente agli agrumi su verdure croccanti
Sauteed duck breast with citrus sauce and crunchy vegetables

Tartare du Carré ^{3,10} € 24,00

Filetto di manzo battuto al coltello con cetriolini, scalogno, capperi,
senape di Dijon, prezzemolo worchester, tabasco, olio, sale e tuorlo d'uovo
*Minced sirloin steak seasoned with shallot, gherkins, parsley,
capers, Dijon mustard, Worcester, tabasco and yolk egg*

Boeuf bourguignon ^{1,7,8,12} € 24,00

Guancia brasata al vino di borgogna con purè
Braised cheek in burgundy wine with roasted spring onion and mashed potatoes

ALLERGENI

Nella lavorazione dei nostri piatti sono presenti i seguenti allergeni ed il personale di sala
è a vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento necessario:

1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte - 8 Frutta a guscio
9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi

SELEZIONI PER L'ESTATE

ANTIPASTI

Carpaccio de bar ⁴ € 19,00

Carpaccio di spigola con olio agli agrumi e bacche di Goji
Sea bass carpaccio with citrus oil and Goji berries

Tartare de crevettes ^{2,3} € 19,00

Tartare di gamberi, mango e avocado con maionese alla paprika
Shrimp tartare with mango and avocado with a paprika mayonnaise

Gazpacho € 14,00

Zuppa fredda di pomodori aromatizzata alla cipollina
Cold tomato soup flavored with chives

Quenelles de cabillaud frites ^{3,4,10} € 18,00

Quenelle di baccalà fritte con maionese al pomodoro e tabasco
Fried cod quenelles with tomato mayonnaise and tabasco

PIATTI PRINCIPALI

Moules marinières au vin blanc de Saint Tropez ¹⁴ € 16,00

Cozze sfumate al vino bianco di Saint Tropez con patatine fritte fatte in casa
Mussels in with white wine of Saint Tropez with homemade fries

Dorade grillée avec sauce vierge et pignons grillés ^{4,8} € 26,00

Orata grigliata con salsa vierge e pinoli tostati
Grilled sea bream with vierge sauce and toasted pine nuts

Cuisse de volaille farcie aux agrumes € 21,00

Coscia di pollo ripiena di salsiccia con salsa agli agrumi
Chicken leg stuffed with sausage, citrus sauce

Calamar farci ¹⁴ € 26,00

Calamaro ripieno con pomodori confit, capperi
e pancarré fatto in casa con salsa gazpacho
Stuffed squid with tomatoes confit, capers, and homemade sandwich bread with gazpacho sauce

EXTRA

Purée de pommes de terre ⁷ € 7,50

Purè di patate / *Mashed potatoes*

Poêlée de champignons € 10,50

Funghi saltati con cipollotto e prezzemolo
Sauteed mushrooms with spring onion and parsley

Frites maison € 7,50

Patatine fritte / *French fries*

Ratatouille € 10,50

Galette de blé noir (sans gluten) € 3,50

Galette semplice di grano saraceno (senza glutine)
Galette - gluten free bread

Pain maison et beurre ^{1,7} € 3,50

Pane e burro / *Bread and butter*