



## ARDESIE

Foie gras maison <i>con confettura di cipolle e crostini di pain de mie fatto in casa</i>	€ 20,00
Selezione di 3 foie gras aromatizzati <i>foie gras fatto in casa al naturale, aromatizzato ai fichi e aromatizzato alle castagne servito con pain de mie e salse d'accompagnamento</i>	€ 24,00
Ardesia di salmone affumicato in casa <i>con toast di pain de mie</i>	€ 19,00
Selezione di formaggi francesi D.O.P. <i>accompagnati da confettura e miele</i>	€ 19,00
Antipasto misto francese <i>assortimento di formaggi D.O.P., salumi francesi, foie gras e terrina del carré</i>	€ 29,00

## 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 <i>uovo cotto a 63°C, funghi cardoncelli e aria al tartufo</i>	€ 16,00
Escargots <i>6 escargots gratinate con burro all'aglio e prezzemolo</i>	€ 14,00
6 Accras di baccalà <i>quenelle di baccalà fritte servite con maionese fatta in casa al peperone</i>	€ 16,00
Antipasto vegetariano <i>purè di patate, broccolo romano, zucca, carotine, cardoncelli e crumble di caprino</i>	€ 15,00
Soufflè al formaggio Comtè 30 mesi	€ 14,00
Fonduta dal Carré con 400gr di Mont d'Or -per due- <i>o altro formaggio vaccino DOC delle Alpi con affettati francesi e cornichons</i>	€ 45,00
Tartare del Carré <i>filetto di manzo battuto al coltello con scalogno, prezzemolo, capperi, cetriolini, senape, ketchup, worchester, tabasco, sale</i>	€ 20,00
Tartare di salmone su riso venere e avocado <i>con creme fraiche e insalatina di finocchi</i>	€ 21,00
Insalata di astice scottato su misticanza con mango e menta	€ 22,00

## ZUPPE

Zuppa di cipolle gratinata all'emmenthal <i>con crostino di baguette</i>	€ 12,00
Vellutata di zucca <i>con mandorle tostate e cubotti di pain de mie al timo</i>	€ 12,00
Zuppa di stagione	€ 12,00

## HEALTHY

L'autunno in barattolo <i>composizione di verdure autunnali su base quinoa, servita in barattolo</i>	€ 18,00
Bowl di pollo <i>riso basmati con pollo aromatizzato al curry, broccolo romano, pomodori secchi, comtè 30 mesi, avocado, uovo sodo, salsa allo yogurt e cipollina</i>	€ 17,00
Bowl di salmone <i>riso venere con salmone affumicato in casa, sesamo tostato, avocado, verza rossa, cetriolo, mandorle e salsa al mango</i>	€ 17,00
Insalata di chevre <i>misticanza con pere, noci, chevre infornato, glassa al balsamico, indivia e melograno</i>	€ 14,00
Insalata Nicoise <i>misticanza, tonno, alici marinate, uovo sodo, fagiolini, pomodorini, olive</i>	€ 16,00

## PIATTI DELLA TERRA

Boeuf Bourguignon <i>guancia di manzo brasata al vino rosso</i>	€ 22,00
Hachis Parmentier <i>brasato di manzo alla birra con purè di patate fatto in casa gratinato all'emmenthal</i>	€ 19,00
Tournedos Rossini <i>filetto di manzo di 200gr scottato con salsa al foie gras, foie gras scottato e tartufo su medaglione di pane</i>	€ 26,00
Entrecote <i>entrecote di manzo da 300gr accompagnata da tre differenti salse</i>	€ 28,00
Petto d'anatra <i>cotto a bassa temperatura con verdure baby e salsa ai frutti rossi e Pinot nero</i>	€ 22,00
Quaglia ripiena <i>servita con la sua salsa e rosti di patate al tartufo</i>	€ 22,00

## PIATTI DEL MARE

Rana pescatrice <i>cotta a bassa temperatura con agrumi e timo, servita con purea di broccolo romano</i>	€ 23,00
Calamari flambati al Richard <i>su patate schiacciate, pomodori secchi e salsa al nero di seppia</i>	€ 19,00
Capesante scottate <i>su crema di zucca e melograno e creme fraiche aromatizzata</i>	€ 22,00
Trancio di salmone al cartoccio con verdure e burro bianco	€ 22,00
Zuppa di pesce <i>zuppa con gamberi, capesante, salmone, rana pescatrice, calamaro e cozze</i>	€ 26,00

## I NOSTRI BURGER

(accompagnati da patate fritte fatte in casa)

Burger da 250gr di manzo <i>buns fatto in casa, brie, bacon, cipolle caramellate, pomodoro e insalata</i>	€ 22,00
Burger di merluzzo <i>medaglione di merluzzo panato con pane buns al nero di seppia, avocado, pomodoro e maionese al peperone</i>	€ 22,00
Burger vegetariano <i>burger di verdure, pane buns agli spinaci, formaggio, pomodoro e guacamole</i>	€ 18,00
Club sandwich del Carré <i>tre strati di pan carré con petto di pollo, bacon, uovo sodo, pomodoro, insalata e maionese</i>	€ 20,00

## CONTORNI

Purè di patate fatto in casa	€ 5,00
Patate fritte fatte in casa	€ 5,00
Gratin di cavolfiori all'emmenthal	€ 11,00
Ratatouille di verdure	€ 11,00
Insalata mista	€ 5,00
Poele di funghi misti	€ 12,00

## CREPES BRETONI

Burro e zucchero	€ 6,00
Limone e miele	€ 7,00
Cioccolato	€ 8,00
Marmellata	€ 7,00
Caramello e burro salato	€ 9,00
Pommes caramél	€ 10,00
Suzette	€ 10,00

## GALLETTE DI GRANO SARACENO

servita con misticanza

Parisiennne <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, verza rossa, creme fraiche e rughetta</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>Ratatouille di verdure</i>	€ 13,00

## CROQUES

Croque Monsieur <i>Prosciutto, formaggio e besciamella</i>	€ 10,00
Croque Madame <i>Prosciutto, formaggio, besciamella e uovo</i>	€ 12,00
Toast di pane integrale con avocado, salmone e uovo pochè	€ 10,00

## UOVA

Uovo alla coque <i>Oeuf à la coque</i>	€ 5,00
Uova strapazzate <i>Oeuf brouillé</i>	€ 8,00
Uova alla coque con crostini di pane al tartufo	€ 8,00
Omelette	€ 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 Salutare <i>Pomodoro, peperoni, zenzero e zucchero</i>	€ 8,00
Centrifuga Antistress <i>Ananas, kiwi, mela</i>	€ 8,00
Centrifuga Nutriente <i>Sedano, carota e mela</i>	€ 8,00

## 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 Doute	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
Latte freddo <i>Lait froid</i>	€ 1,50
Latte caldo <i>Lait chaud</i>	€ 2,00
Latte di soia <i>Lait de soja</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'1lt</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	€ 10,00
<i>spremuta, caffè a scelta, pane burro e marmellata o viennoiserie</i>	
Golosa	€ 18,00
<i>Française + tagliere Duo di salumi e formaggi</i>	
Formula Brunch <i>solo la Domenica</i>	€ 32,00
<i>crepes, galettes, uova, croques, quiches, formaggi, pasticceria, spremuta, cornetti, pane e burro, caffetteria</i>	