

**Le Fait Maison**

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

**ASSIETTES APÉRITIVES**

N° 1 Terrine de campagne, Jambon italien, spianata, houmous au sésame, artichauts en barigoule, pain toasté, grissinis, caprons, olives. **12.50 €**

N° 2 Velouté de butternut, Saumon mariné au wasabi, légumes pickles, maquereau fumé, falafelles, maki, Nouilles frites **12.50 €**

**ENTRÉES**

Foie gras de canard mi-cuit maison au vin doux, pain toasté et sa compote de carotte au miel **12.80 €**

Velouté crémeux de butternut à la pointe de muscade, effeuillé de maquereau fumé au poivre **9.90 €**

Notre saumon fumé doux maison, crème battue, pain toasté et citron **10.70 €**

Terrine de campagne traditionnelle aux girolles et noisettes, toast et condiments. **9.00 €**

Jambon et spianata (saucisse piquante) Italienne une fricassée d'artichauts en barigoule parfumée au lard **10.40 €**

Saumon et crevettes marinés au wasabi, maki, concombre aigre doux, soja frais **11.20 €**

Boulettes maison de filet mignon de porc au foie gras et aux cèpes, salade crémeuse de lentilles au raifort et radis pickles **10.00 €**

Kefta de bœuf et agneau aux épices du sud, houmous au sésame et citron vert. **9.10 €**

Yakitori de bœuf, mesclun, champignons noirs, soja frais, gingembre, nouilles frites **9.80 €**

**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). **11.90 €**

**Alpage** Panaché de salade, jambon cru, toasts chaud de bœuf fumé et fromage à raclette, pommes de terre, oignons rouges, tomates, crème battue. **11.90 €**

**Végane** Panaché de salade, tomates, spaghetti de carottes, haricots verts, falafelle de pois chiche ail coriandre, nouilles frites, sauce tahiné. **10.90 €**

**Paysanne** Lentilles crémeuses au raifort, saumon fumé, poitrine de porc fumée, mesclun, tomates, légumes pickles **11.50 €**

**Japon** Riz vinaigré, thon et saumon marinés au wasabi, radis noir, gingembre, soja frais, algues nori, sésame, nouilles frites, citron vert. **12.50 €**

**PLATS UNIQUES**

**Assiette Découverte** Foie gras mi cuit au vin doux, compote de carotte au miel, saumon fumé maison, kefta épicée et houmous, jambon et spianata (saucisse piquante) Italienne, artichauts en barigoule, terrine aux girolles et noisettes, toasts, panaché de salade. **17.90 €**

**Assiette Gourmande bœuf** Tartare de bœuf classique, mini brochette de bœuf snackée, bœuf fumé, sauce maison, frites fraîches, panaché de salade, tomates et condiments. **15.90 €**

**Assiette fumoir** Saumon fumé, poitrine de porc fumée, bœuf fumé, poulet fumé, maquereau fumé, écrasé de pommes de terre, ciboulette, crème battue, oignons rouges, caprons, citron, panaché de salade. **17.20 €**

**Assiette Soleil Levant** Thon et crevettes marinés au wasabi, yakitori de bœuf, maki, soja frais, sauce teriyaki, gingembre, champignons noirs, nouilles frites, panaché de salade. **17.50 €**

**Assiette du montagnard** Jambon Italien, panaché de salade, une belle cassolette chaude de pommes de terre au bœuf fumé, oignons, crème et fromage à raclette, **16.90 €**

**CARPACCIOS 2 assiettes aux choix**

**Le Tradi** Bœuf, huile d'olive, pesto **14.40 €**

**Le Tahiti** Bœuf, huile d'olive à la vanille, noix de coco, citron vert, ciboulette **14.40 €**

**Le Sicilien** Bœuf, huile d'olive, caprons, pignons de pin **14.40 €**

**Le Carrément Bœuf** Bœuf, huile d'olive, pesto, mozzarella, tomates confites, balsamique. **14.40 €**

**TARTARES (200 gr environ)**

**Le Classique** Tartare de bœuf **14.20 €**

**L'Italien** Tartare de bœuf, sauce pesto, pignons de pin, tomates confites, basilic **14.80 €**

**Le Limousin** Tartare de bœuf, sauce tartare, foie gras, persil, ciboulette **15.80 €**

**L'Asie** Tartare de bœuf, sauce teriyaki, sésame, ciboulette, radis pickles **14.50 €**



Prix Nets - Services Compris.

**VIANDES**

**Bavette d'aloyau** (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). **18.20 €**

**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). **25.90 €**

**Filet de poulet fumé cuit au grill** Sauce épicée thym citron, frites maison, salade. **12.50 €**

**Côte de veau cuite au grill** (250 g environ), sa sauce crémeuse aux champignons, pommes grenailles, salade. **19.50 €**

**Filet mignon de porc cuit au grill** Sa sauce barbecue, miel et cumin, pommes grenailles, salade. **14.50 €**

**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, gorgonzola, 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 cuite» 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 pavé rôti sur peau, ses spaghetti de carotte et émulsion de butternut à la pointe de muscade **17.90 €**

**La Raie** L'aile cuite meunière, citron, caprons, croûtons, persil plat et écrasé de pommes de terre au beurre salé **16.50 €**

**Le St Pierre** En brochette, ses pousses d'épinard, risotto et nage crémeuse au curry vert, coriandre **17.10 €**

**Le Saumon** Dos rôti au lard fumé, pommes de terre grenailles au thym, jus de veau aux cèpes **18.10 €**

**Le Bar** En filet cuit vapeur aux algues nori, méli-mélo de légumes aux herbes fraîches, citron, huile et graines de sésame **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 € 19.90 €**

**Le Savoyard** Pain, steak haché, tranche de lard, crème, fromage à raclette, cornichons, oignons rouges, tomates, salade, frites maison **14.90 € 20.90 €**

**Le Romana** Pain, poulet fumé, spianata (saucisse piquante), miel, chèvre, thym, cornichons, tomates, oignons rouges, salade, frites maison **14.50 €**

**L'Américain** Pain, steak haché, tranches de lard, cheddar, cornichons, sauce bbq, oignons rouges, tomates, salade, frites maison. **14.80 € 20.80 €**

**Le Végétarien** Pain, falafelle de pois chiche ail coriandre, sauce tahiné, spaghetti de carottes, tomates, oignons rouges, coriandre, salade, frites maison **14.10 €**



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 écrasé de pommes de terre,  
2 boules de glaces (vanille, fraise, chocolat, 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 23.90 €**

Servi midi et soir.

Foie gras de canard mi-cuit maison au vin doux, pain toasté et compote de carotte au miel.

Velouté crémeux de butternut à la pointe de muscade, effeuillé de maquereau fumé au poivre.

Saumon fumé doux maison, crème battue, citron et pain toasté.

Jambon et spianata (saucisse piquante) Italienne,  
une fricassée d'artichauts en barigoule parfumée au lard.

...  
Bavette d'aloyau (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 cuite meunière, citron, caprons, croûtons,  
persil plat et écrasé de pommes de terre au beurre salé.

Filets de saint-pierre en brochette, ses pousses d'épinard,  
risotto et nage crémeuse au curry vert, coriandre.

...  
Nougat glacé à la passion, nougatine sésame et compotée de mangue.

Île Flottante, amandes grillées, caramel.

Mousse chocolat 70%, meringues à croquer.

Salade de fruits frais au sirop léger.

Dame blanche.



Prix Nets - Services Compris.

# BOISSONS

## APÉRITIFS

Cocktail Maison «Carré Bulles» 12cl . . . . .	5.90 €
Punch planteur maison 12cl . . . . .	5.90 €
Ti'punch 4cl . . . . .	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 ALCOOLISÉES

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

Bourgogne aligoté (Domaine Perraud) . . . . .	20.50 €
Les Javelles Chardonnay Pays d'Oc. . . . .	18.90 €
Quincy Domaine Mordon . . . . .	27.50 €
Chablis 1 <sup>er</sup> 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 €
Chinon Angélique Léon . . . . .	24.80 €
Faugères AOC Domaine Saint-Antonin «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 2014 . . . . .	26.00 €
Crozes-Hermitage «Domaine Combiér» 2017 . . . . .	37.20 €
Fronsac Paul Barre «Château la Grave» 2015 . . . . .	39.80 €

## NOTRE SELECTION DE GRANDS CRUS

L'Héritage de Chasse-Spleen Haut Médoc 2015 . . . . .	45.50 €
Baron de Cantenac Margaux 2012 . . . . .	73.20 €
Château Moulis 2010 . . . . .	78.00 €
Clos du Marquis Saint Julien 2008 . . . . .	99.00 €

## BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza Piènaroma . . . . .	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 & GLACES

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

## DESSERTS (TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON)

L'ardoise de 4 macarons aux choix Chocolat, normand, cassis, mure lavande, caramel beurre salé, citron . . . . .	6.60 €
Cubes de pommes Cœur caramel beurre salé, glace vanille et gavottes . . . . .	6.90 €
Gaufre maison chantilly et son chocolat chaud . . . . .	6.20 €
Tiramisu façon suzette (orange, Grand-Marnier) . . . . .	6.90 €
Ultra crémeux au chocolat lacté biscuit cacao, nougat et kumquat confit . . . . .	7.20 €
Ile Flottante amandes grillées, caramel . . . . .	5.10 €
L'ananas rôti, baba maison, sauce à l'orange . . . . .	7.10 €
Riz au lait à la vanille et son chou caramel beurre salé . . . . .	6.20 €
Mousse au chocolat 70% meringues à croquer . . . . .	6.90 €
Profiteroles glace vanille, Chocolat chaud 60%, Chantilly . . . . .	7.40 €
Nougat glacé à la passion, nougatine sésame et compotée de mangue . . . . .	6.50 €
Salade de fruits frais au sirop léger . . . . .	5.90 €

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, Praliné, Griottes, Framboise, Fraise, Menthe chocolat, Noix de coco, Pistache).

2 boules. . . . .	4.00 €
3 boules. . . . .	5.10 €
Dame Blanche . . . . .	5.80 €
Coupe Bounty (glace chocolat, glace noix de coco, chocolat chaud, coco râpée, chantilly) . . . . .	6.80 €
Coupe Forêt Noir (glace chocolat, glace griottes, chocolat chaud, cerises amarena, chantilly) . . . . .	6.80 €
Banana Split . . . . .	6.80 €
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois . . . . .	5.80 €
Coupe Retour des Îles (glace mangue, glace vanille, ananas roti, kumquat, chantilly, amandes) . . . . .	6.80 €
Coupe Vacherin (glace praliné, glace café, sauce café, meringues, nougatines, chantilly, amandes) . . . . .	6.80 €
Coupe After-eight (glace menthe, chocolat) chocolat chaud, Get 27, chantilly). . . . .	7.30 €
Le Colonel (sorbet citron arrosé de vodka) . . . . .	7.30 €
L'Amarena (glace vanille, cerises amarena, chantilly). . . . .	7.30 €
Fraise Melba (selon saison) . . . . .	7.30 €
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

Restaurant grill

TELEPHONE 02 40 63 17 02

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI MIDI ET SOIR

CARRÉMENT BOEUF

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

Prix Nets - Services Compris.

CARRÉMENT BOEUF

AL CONSEIL 02 28 01 00 91