

# LE CARRÉ

Chartrons

## FORMULE DU MIDI LUNCH MENU

<b>Plat du jour</b> Dish of the day	14€
<b>Entrée, plat</b> Appetizer, main course	20€
<b>Entrée, plat &amp; dessert</b> Appetizer, main course, dessert	26€

## MENU ENFANT KIDS MENU - 12€

<b>Steak haché frites</b> Hamburger with fries
<b>Poisson pané frites</b> Breaded fish with fries
<b>Boule de glace en dessert</b> Scoop of ice cream for dessert

Nos équipes tiennent à votre disposition la listes des allergènes contenus dans nos plats - The full list of allergens is available upon request.

## TAPAS - TO SHARE

<b>Pimiento de padrón</b> Pimiento de padrón	10€
<b>Moules plancha, persillade</b> Plancha mussels, garlic parsley	11€
<b>Nems de porc, sauce thaï</b> Pork spring rolls, thai sauce	11€
<b>Jambon blanc à la truffe</b> White ham with truffles	12€
<b>Croquetas de jambon ibérique</b> Croquette with iberico ham	12€
<b>Calamars à la plancha, persillade et chorizo</b> Grilled squid with parsley and chorizo	13€
<b>Paleta Bellota ibérique</b> Iberian Bellota ham	14€

## ENTRÉES - STARTERS

<b>Huître, « perle » de Joël Dupuch (1 pièce)</b> Oysters, « the Pearls of the Empress » by Joël Dupuch (1 piece)	2,5€
<b>Salade thaï, crevettes, coriandre</b> Thai salad, Shrimp, cilantro	12/19€
<b>Salade César</b> Caesar salad	12/22€
<b>Burrata, tomates cœur de bœuf, pistou</b> Burrata, tomatoes, pistou	14€
<b>Œuf parfait en meurette</b> Poached eggs en meurette	14€
<b>Ceviche de daurade, guacamole</b> Seabream ceviche, guacamole	14/24€
<b>Sashimi de thon, choux blanc marinés sésame</b> Tuna sashimi, sesame-glazed cabbage salad	14/24€
<b>Terrine de foie gras maison, confiture</b> Homemade foie gras terrine	20€

## PLATS - MAIN COURSES

<b>Saucisse de Toulouse de la Ferme Bruyère, purée au jus</b> Sausage from Toulouse, ferme Bruyère, mashed potatoes	19€
<b>Le burger du Carré, sauce poivre</b> The Burger of Carré, pepper sauce	19€
<b>Tartare de bœuf</b> Steak Tartare	19€
<b>Cuisse de canard confite</b> Duck confit leg	24€
<b>Escalope milanaise, linguine tomate</b> Veal milanese, tomato linguine	24€
<b>Poire de Bœuf grillée Blonde d'Aquitaine, sauce poivre, os à moelle</b> Grilled round of beef blonde d'Aquitaine, pepper sauce, bone marrow	25€
<b>Rognons de veau grillés, persillade</b> Grilled veal kidney, parsley	25€
<b>Magret de canard, diable à l'estragon</b> Duck breast, tarragon sauce	26€
<b>Ris de veau meunière</b> Veal sweetbread in meunière	29€
<b>Noix d'entrecôte d'Argentine, Black Angus, os à moelle</b> Argentinian rib steak, black angus, bone marrow	38€
<b>Côte de bœuf maturée 1,2kg (2 pers), os à moelle</b> Dry-aged rib steak 1,2kg (2 people), bone marrow	90€
<b>Risotto aux asperges, ricotta citron</b> Asparagus risotto, ricotta lemon	23€
<b>Saint-Jacques grillées, ravioles aux cèpes, beurre blanc</b> Grilled scallops, ravioli with porcini mushrooms, white butter sauce, purée	25€
<b>Filet de daurade « planxa », wok vert laqué miso</b> Seabream « planxa », miso-glazed green vegetables wok	25€

## DESSERTS - DESSERTS

<b>Tiramisu</b> Tiramisu	8€
<b>Riz au lait</b> Rice pudding	8€
<b>Crème brûlée</b> Crème brûlée	8€
<b>Mousse au chocolat</b> Chocolate mousse	8€
<b>Fraises mascarpone</b> Strawberries, mascarpone cream	10€
<b>Brioche perdue, fraises, chantilly</b> French toast, strawberries, whipped cream	10€
<b>La profiterole maison au chocolat</b> Homemade chocolate profiterole	10€
<b>Irish coffee</b> Irish coffee	10€
<b>Café gourmand</b> Café gourmand	10€
<b>Assiette de fromages de Chez Pierre</b> Cheese plate from « Pierre »	12€