

LA CARTE

LE CARRÉ
Chartrons

— TAPAS

| | |
|---|----|
| Rognons à la persillade | 13 |
| Saucisse de Toulouse Tranchée de la ferme Bruyère | 12 |
| Boudin noir de la maison Baillet | 12 |
| Croquetas de jambon ibérique | 12 |
| Os à moelle, tartine à l'ail | 11 |
| Jambon ibérico | 12 |
| Jambon à la truffe | 12 |
| Calamars à la plancha, persillade et chorizo | 12 |

— ENTRÉES

| | |
|---|----|
| Huître, « perle » de Joël Dupuch (1 pièce) | 2 |
| Poireaux vinaigrette, saumon gravelax | 13 |
| Œuf parfait en meurette | 12 |
| Saint jacques snackées, artichauts au jus | 14 |
| Terrine de foie gras maison, brioche et pâte de figes séchées | 20 |

— PLATS

| | |
|---|-----|
| Risotto champignons, légumes d'hiver | 19 |
| Tartare de bœuf | 21 |
| Le burger du carré, sauce poivre | 21 |
| Saucisse de Toulouse de la ferme Bruyère, purée au jus | 19 |
| Bavette de porc noir ibérique, cocotte de haricots Judion, chorizo et cébette | 24 |
| Andouillette 5A de chez Girardeau, sauce à la moutarde de Meaux | 24 |
| Rognons de veau grillés, sauce à la moutarde de Meaux | 24 |
| Ris de veau meunière | 24 |
| Faux-filet L-bone blonde d'Aquitaine | 28 |
| Entrecôte d'Argentine | 35 |
| Aloyau de bœuf Blonde d'aquitaine 1,2kg (2 pers) | 75 |
| Côte de bœuf Black Angus 1,2kg (2 pers), maturée 30 jours | 100 |

— Toutes nos viandes sont servies accompagnées de frites, salade et purée maison —

| | |
|--|----|
| Saint-Jacques grillées, ravioles aux cèpes, beurre blanc | 23 |
| Merlu gratiné à l'aïoli, pommes de terre et épinards | 24 |

— DESSERTS

| | |
|---------------------------------------|----|
| Dune Blanche de Chez Pascal (1 pièce) | 2 |
| Profiteroles maison au chocolat | 10 |
| Tiramisu | 7 |
| Riz au lait | 7 |
| Crème brûlée | 7 |
| Mousse au chocolat | 8 |
| Irish coffee | 10 |
| Café gourmand | 10 |
| Assiette de fromages de Chez Pierre | 12 |