

LE CARRÉ FRANÇAIS







Le Carré Français: un concept unique en Italie.

A l'initiative d'artisans français souhaitant créer un lieu inédit au sein duquel serait représentée une large diversité de métiers de bouche, le Carré Français ouvre ses portes en 2015. Depuis, chaque jour, - en service continu - ce rendez - vous gourmand propose 10 savoir-faire spécifiques, pour offrir les meilleures traditions culinaires françaises:

Bistrot, Boulangerie, Pâtisserie, Viennoiserie, Crêperie, Fromagerie, Bar, Cave à vins, Champagnerie et Épicerie.

Notre bistrot: des plats uniquement "fait maison"

Nos chefs concoctent chaque jour des recettes composées de produits frais en provenance de France, rigoureusement sélectionnés auprès des meilleurs fournisseurs, dans le respect des règles de l'art de la gastronomie française.

Quelques exemples:

- La farine de nos pains vient du moulin de Chars, aux portes de Paris;
- Toutes nos pâtisseries sont fabriquées sur place chaque jour par notre Chef Pâtissier français et sont fidèles aux traditions de la Pâtisserie française ;
- Nos croissants sont réalisés chaque matin avec une pointe de beurre de tourage dont l'usage est réservé aux croissants artisanaux;
- Nos cocktails, inédits à Rome, sont réalisés avec des mélanges de saveurs exclusivement françaises.

Ouvert tous les jours et service continu

petit-déjeuner
déjeuner
salon des thés
apéritif
dîner
après-théâtre

Lundi au jeudi : dès 7h, cuisine ouverte jusqu'à 22h30
Vendredi et samedi : dès 8h, cuisine ouverte jusqu'à 23h30
Dimanche : dès 8h, cuisine ouverte jusqu'à 22h30



APERITIF

Huitres et Champagne

€ 20

3 huitres N°2 de Bretagne, Normandie ou Aquitaine servies avec pain complet maison, citron et beurre salé, coupe de Champagne

Foie gras

€ 20

Foie gras entier mi-cuit, toasts maison et notre chutney

Assiette Atlantique

€ 19

Saumon fumé, citron, pain maison et beurre salé

Assiette Fromagère

€ 19

Assortiment de 4 fromages affinés français de saison, pain maison

Assiette Charcutière

€ 19

Assortiment de charcuterie française

Tris de Quiches

€ 19

- Lorraine
- Saumon
- Végétarienne

A PARTAGER

Huitres de France N°2 de Bretagne, Normandie ou Aquitaine € 24
6 huitres servies avec pain complet maison, citron et beurre salé  

La Fondue du Carré

Fromage Mont d'Or servi chaud
pommes de terre frites

- Avec charcuterie € 40
- Sans charcuterie € 25

Antipasto mixte à la française

€ 29

Grande assiette de 4 fromage et de charcuterie d'Auvergne, foie gras, terrine maison, cornichons, pain maison et beurre

Assiette Duo

€ 22

Assortiment de charcuterie et de fromages affinés français de saison, pain maison

Club Sandwich

€ 18

Avec poulet, tomate, lardons, œuf dur, mesclun et mayonnaise, frites maison



ENTREES

ENTREES CHAUDES

- Escargots**   € 14
6 escargots au beurre persillé à l'ail
- Œuf Parfait**  € 16
Œuf cuit à 63°, crème, champignons, touche de truffe
- Soupe gratinée à l'oignon**  € 12
- Poêlée de champignons**  € 14
- Velouté de potirons, carottes et châtaignes** € 12
croutons au beurre noisette et curry 
- Dégustation de 3 saumons**  € 20
Mariné, en tataki, à l'unilatéral
- La touche du jardinier (200gr)**  € 12
5 légumes combinés : pommes de terre nouvelles, tomates séchées, purée de haricots blancs, céleris et julienne de carottes

ENTREES FROIDES

- Carpaccio de Saint Jacques**  € 17
Avec sauce vierge
- Foie gras**  € 20
Foie gras entier mi-cuit, toasts et chutney
- Salade de raie**   € 14
Sur lit de guacamole et crème fraîche aux agrumes
- Assiette des 3 fromages**  € 14
Assortiment de 3 fromages affinés français de saison, pain maison

SALADES

- Homard**  € 22
Salade verte, homard tiède, mangue fraîche, menthe
- Salade de chèvre chaud sur pain toasté**   € 14
- Niçoise**  € 15
Salade verte, thon, œuf dur, haricots verts, anchois, tomate, olives noires
- Végétarienne**  € 14
Salade mixte, lentilles, fenouil aux agrumes, carottes râpées, avocat



NOS CLASSIQUES

• Accompagnés au choix de frites, riz, salade verte ou purée maison •

Tartare du Carré ✂ €20
Avec échalotes, persil, câpres, moutarde de Dijon, sauce Worcester, tabasco

Navarin d'agneau ✂ € 26
Epaule d'agneau cuite à basse température, servie avec du thym, du navet et des pommes de terre nouvelles

Hachis Parmentier 🍷 € 19
Braisé de bœuf mijoté dans la bière façon carbonnade, purée maison

Boeuf bourguignon € 22

La fondue du Carré 🍷 € 40
Fromage Mont d'Or ou fromage Edel de Cléron servi chaud pommes de terre frites, assiettes de charcuteries

Brandade du morue 🍷 € 17

La composition végétarienne (400gr) ✂ € 19
5 légumes combinés : pommes de terre nouvelles, tomates séchées, purée de haricots blancs, céleris et julienne de carottes

NOS BURGER

Burger du Carré 🍷 € 20
200g de bœuf, pain de notre boulangerie, tomate, salade, oignon, fromage et sauce béarnaise

Burger de homard frais € 25
Morceaux de homard frais, guacomole, curry, pain aromatisé À l'encre de seiche

Burger végétarien € 17
Pain fait maison aromatisé aux épinards avec 5 légumes de saison, curry, tomates séchées et guacamole



PLATS DE LA TERRE

Magret de canard à l'orange ✂	€ 22
Magret de canard du Sud-Ouest (IGP/DOP), sauce à l'orange	
Suprême de volaille 🍷	€ 20
Servie avec sa peau croustillante, sauce aux morilles et purée maison	
Tournedos Rossini	€ 26
Médailillon de filet de bœuf, tranche de pain toasté, foie gras, truffe	
Entrecôte et ses 3 sauces	€ 24
Sauces moutarde au poivre vert, béarnaise et morilles	
Carré d'agneau ✂	€ 28
Côtes d'agneau (180gr) servies avec pommes de terre nouvelles et légumes aromatisés au thym	



PLATS DE LA MER

Huitres de France N° 2 de Bretagne, Normandie ou Aquitaine ✂	
Servies avec pain complet maison, citron et beurre salé	
3 pièces	€ 12
6 pièces	€ 24
12 pièces	€ 44
Tartare de saumon 🍷	€ 19
Saumon mariné au citron vert, aneth, crème fraîche à la ciboulette, poivre rose	
Soupe Outre-Mer	€ 26
Avec bisque maison, homard, frais, saumon, moules, noix de saint-jacques, croûtons	
Coquilles Saint-Jacques ✂	€ 25
4 noix à peine saisies et servies sur des pommes de terre écrasées	
Cabillaud "minute" ✂	€ 22
avec légumes snackés et sauce au poivron rouge et mangue	
Calamars frais flambés au pastis ✂	€ 19
Avec tomates séchées et purée de haricots blancs	

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Purée de pommes de terre Maison 🍷	€ 5
Frites Maison ✂	€ 5
Salade mixte ✂	€ 5
Poêlée de légumes ✂	€ 11
Poêlée de champignons ✂	€ 14



FROMAGES

Unité € 5

Duo €10

Trio €14

Plateau de dégustation € 19

Tous nos fromages sont issus de la fromagerie Beillevaire qui propose quelques 400 fromages différents de tradition fermière et artisanale, sélectionnés pour leur qualité et leur originalité. Le lait est récolté chaque jour dans les fermes situées à proximité de la fromagerie et les fromages au lait cru sont fabriqués sans aucun traitement thermique.

Les fromages Beillevaire sont affinés dans leurs propres caves à Machecoul (Ouest de la France) et finissent tranquillement leur maturation pour être appréciés au Carré Français au meilleur des saisons et de leur qualité gustative.



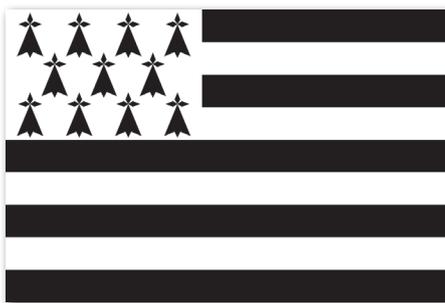


DESSERTS

Café Gourmet		€ 6
Crème brûlée maison		€ 8
Macarons {3 pièces}		€ 7
Pâtisseries traditionnelles françaises		€ 8
Plateau de nos pâtisseries du jour, également présentées dans notre vitrine		
Assiette de fruits de saison		€ 8

CREPES BRETONNES

Beurre, sucre	€ 6
Citron, miel	€ 7
Confiture	€ 7
Chocolat fondant	€ 8
Caramel, beurre salé	€ 9
Pomme caramélisée	€ 10
Suzette	€ 10





LES VINS AU VERRE

VINS ROUGES

Beaujolais	€ 5
Côtes du Rhône	€ 6
Bordeaux	€ 7
Bourgogne	€ 8

VIN ROSÉ

Saint Tropez	€ 5
--------------	-----

VINS BLANCS

Gewurtztraminer	€ 7
Sauternes	€ 9
Chablis	€ 9

CHAMPAGNE

Besserat de Bellefont	€ 12
Rosè	€ 12

LES DIGESTIFS

Poire Williams Grande Réserve 43%	€ 7
Framboise Sauvage Grande Réserve 43%	€ 7
Mirabelle Grande Réserve 43%	€ 7
Kirsch Vieux Grande Réserve 43%	€ 7
Vieille Prune Grande Réserve 40%	€ 7
Marc d'Alsace Gewurztramner Grande Réserve 45%	€ 7
Marc de Champagne Richard Lucien	€ 10



LES CAFES ET BOISSON CHAUDES

Expresso	€ 1
Macchiato	€ 1
Café décaféiné	€ 1,5
Café froid	€ 1,3
Café frappé	€ 3
Café américain	€ 1,3
Café américain décaféiné	€ 1,5
Double expresso	€ 2
Café marocain	€ 1,3
Cappuccino	€ 1,5
Cappuccino décaféiné	€ 2,5
Cappuccino de soja	€ 2
Café latte	€ 2
Café latte de soja	€ 2,5
Café d'orge Petit	€ 1,5
Café d'orge Grand	€ 2
Gingembre Petit	€ 1,5
Gingembre Grand	€ 2
Lait chaud / Lait de soja	€ 2
Chocolat chaud artisanal	€ 5
Thé noir / vert / rouge / nature	€ 5
Infusion	€ 5

LES ALCOOLS

Cidre (33cl)	€ 4
Cidre (75cl)	€ 9
Biére (33cl)	€ 5



LES BOISSONS FRAICHES

Eau minérale (0.50l) naturelle/gazeuse	€ 1,5
Eau minérale (1l)	€ 2
Perrier (75cl)	€ 4
Fruits pressés (oranges, citrons, pamplemousses)	€ 4,5
Thé glacé maison	€ 3
Variété de limonades françaises sans sucre	€ 4,5
Jus de fruits	€ 3
Ice Tea (citron, pêche)	€ 3,5
Lait froid	€ 1,5
Coca Cola	€ 3,5
Coca Cola Zero	€ 3,5
Sprite	€ 3,5
Schweppes Tonic	€ 3,5
Schweppes Agrumes	€ 3,5



MENU BREAK

De 8:00 à 12:00 et de 15:00 à 19:00

LES ARDOISES

L'assiette de Foie gras  € 20
Avec toasts et notre chutney

La Fromagère  € 19
Assortiment de 4 fromages affinés français de saison,
pain maison

La Charcutière  € 19
Assortiment de charcuterie française et pain maison

LES QUICHES

Saumon € 12

Lorraine € 9

Végétarienne € 9

LES CROQUES

Croque Monsieur € 9
Jambon, fromage, béchamel

Croque Madame € 10
Jambon, fromage, béchamel, œuf au plat

LE ŒUFS

Œuf au plat € 7

Œufs brouillés € 8

Omelette nature € 8

Omelette aux champignons € 9

Omelette jambon fromage  € 9

Omelette à la truffe € 11

LES SANDWICHES

Club sandwich et portion de frites € 18
Avec poulet, tomate, lardons, œuf dur, mesclun et mayonnaise

Croissant jambon fromage € 6

Jambon fromage € 6,5

Thon mayonnaise € 6,5

Poulet € 6,5

Formage de chèvre, noix et miel € 6,5

Végétarien € 6,5

Saumon € 7,5



LES GALETTES BRETONES

Toutes nos galettes sont faites avec de la farine de blé noir de Bretagne biologique et sans gluten. Nos galettes sont servies avec une salade assaisonnée.

Parisienne Jambon, fromage	€ 12
Complète Jambon, fromage, œuf au plat	€ 13
Aveyronnaise Jambon, roquefort, oignons	€ 13
Saumon Saumon, crème fraîche, ciboulette	€ 14
Seguin Fromage de chèvre, miel, noix	€ 13
Périgord Magret fumé, fromage	€ 13
Végétarienne Légumes, herbes aromatiques	€ 13

LES CRÊPES

Beurre, sucre	€ 6
Citron, miel	€ 7
Confiture	€ 7
Chocolat	€ 8
Caramel, beurre salé	€ 9
Pomme caramélisée	€ 10
Suzette	€ 10

LES VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES

Toutes les viennoiseries de notre Boulangerie et toutes les créations de nos pâtisseries sont présentées dans notre vitrine.



NOUS INFORMONS NOTRE CLIENTÈLE QUE NOS RECETTES
PEUVENT CONTENIR LES ALLERGÈNES CI-DESSOUS

POISSON
MOLLUSQUES
PRODUITS LAITIERS
DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES
VARIÉTÉ DE NOIX
COQUILLAGES
ARACHIDES
LUPINS
ŒUFS
GLUTEN
SOJA
SÉSAME
MOUTARDE
CÉLERI MOUTARDE

NOTRE PERSONNEL SE TIENT BIEN ENTENDU À VOTRE DISPOSITION
POUR TOUTES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
OU POUR TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE.

- NOS POISSONS ONT ÉTÉ REFROIDIS SELON LA RÉGLEMENTATION FREC. CE 853-04 -



SANS GLUTEN AJOUTÉ (trace de gluten possible)



PRÉSENCE OU TRACE DE FRUITS SECS



PRÉSENCE OU TRACE DE LAIT OU DERIVÉS



+ 39 06-64760625

www.cfr-international.fr

