







Le Carré Français: Un concetto unico in Italia.

Il progetto elaborato da artigiani francesi è quello di promuovere un locale inedito, un vero e proprio crocevia delle molteplici professioni del gusto. Così, nel 2015 nasce il Carré Français. Da allora proponiamo, quotidianamente e senza nessuna interruzione, un appuntamento con il buon gusto attraverso 10 “savoir-faire” specifici per regalare ai vostri palati il meglio delle tradizioni culinarie francesi:

Bistrot, Panetteria, Pasticceria, Cornetteria,
Creperia, Formaggeria, Bar, Cantina dei Vini,
Champagneria e Gastronomia.

Il nostro bistrot: solo piatti freschi e fatti in casa.

Il nostro bistrot è un'espressione di creatività e di manualità dei nostri cuochi. Le nostre materie prime francesi e genuine, vengono selezionate da esperti, presso i migliori fornitori d'oltralpe.

Ad esempio:

- La farina dei nostri pani viene dal Moulin de Chars, ubicato in prossimità di Parigi;
- I nostri dolci sono fatti ogni giorno nel nostro laboratorio dal nostro Chef Pâtissier francese e sono fedeli alla tradizione della Pasticceria francese;
- I nostri Cornetti sono fatti ogni mattina con un pò di burro di tourage, usato solo per i cornetti artigianali;
- Potete fare il giro della Francia con i nostri formaggi;
- I nostri Cocktails, unici a Roma, sono fatti con gusti francesi.

Aperto tutti i giorni ad orario continuato

Colazione
Pranzo
Sala da tè
Aperitivo
Cena
Dopo teatro

Lunedì al Giovedì dalle 7.00, cucina aperta fino alle 22.30
Venerdì e Sabato dalle 8.00, cucina aperta fino alle 23.30
Domenica dalle 8.00, cucina aperta fino alle 22.30



APERITIVO

Ostriche e Champagne

€ 20

3 Ostriche N°2 di Bretagna, Normandia o Aquitania servite su ghiaccio con pane integrale fatto in casa, limone, burro salato e una coppa di Champagne

Foie gras

€ 20

Foie gras intero semicotto, crostini di pane fatto in casa e chutney "maison"

Ardesia atlantica

€ 19

Salmone affumicato, limone, pane fatto in casa e burro

Tagliere di Formaggi

€ 19

Assortimento di 4 formaggi francesi di stagione con pane fatto in casa

Tagliere di Salumi

€ 19

Assortimento di salumi francesi

Tris de quiches del nostro forno

€ 19

- Salmone
- Lorraine (pancetta e formaggio)
- Vegetariana (verdure miste di stagione)

DA CONDIVIDERE

Ostriche di Francia N°2 di Bretagna, Normandia o Aquitania € 24

6 Ostriche servite su ghiaccio con pane integrale fatto in casa, limone e burro salato



La Fonduta del Carré

Formaggio Mont d'Or servito caldo, patate fritte

- Con salumi
- Senza salumi

€ 40

€ 25

Antipasto misto Francese

€29

Grande ardesia con 4 tipi di formaggi, petto d'anatra affumicato, terrina del Carré, foie gras, saucisson e salumi d'Auvergne

Tagliere Duo

€ 22

Assortimento di salumi francesi e formaggi francesi di stagione con pane integrale fatto in casa

Club Sandwich

€ 18

Pane della casa, pollo, pomodoro, insalata, pancetta, uovo sodo, maionese e patatine fritte



ANTIPASTI

ANTIPASTI CALDI

Escargots 	€ 14
6 Escargots con burro all'aglio e al prezzemolo	
Œuf Parfait 	€ 16
Uovo cotto a 63°, funghi Cardoncelli, aria di tartufo e panna	
Zuppa di cipolle 	€ 12
Servita con fette di pane fatto in casa gratinato al formaggio Emmenthal grattugiato	
Poêlée di funghi champignons 	€ 14
Vellutata di zucca e carote 	€ 12
con castagne e crostini aromatizzati al burro nero e curry	
Degustazione di salmone 	€ 20
Marinato in casa, in tataki e unilaterale	
Il giardiniere (200gr) 	€ 12
5 verdure combinate, patate novelle, puree di cannellini sedano, pomodori secchi e julienne di zucchine	

ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio di capesante 	€ 17
con salsa vergine	
Foie gras 	€ 20
Foie gras intero semicotto e chutney "maison" con crostini di pancarrè fatto in casa	
Insalata di razza  	€ 14
su letto di avocado e creme fraîche agli agrumi	
Assortimento di 3 formaggi 	€ 14
Assortimento di 3 formaggi francesi di stagione	

INSALATE

Homard 	€ 22
Astice tiepido, mango fresco, menta e olio agli spinaci	
Insalata di capra  	€ 14
Misticanza, vinaigrette, crostini al formaggio di capra	
Niçoise 	€ 15
Insalata verde, uova, fagiolini, alici, pomodorini, tonno, olive nere	
Vegetariana 	€ 14
Insalata mista, lenticchie, finocchio agli agrumi, carote grattugiate, avocado	



I NOSTRI CLASSICI

*Tutti i nostri piatti sono accompagnati da:
• purée fatto in casa o patate fritte •
o riso o insalata verde*

Tartare del Carré €20

Filetto di manzo tritato condito con scalogni, cetriolini prezzemolo, capperi, mostarda di Dijon, Worcester, tabasco e tuorlo d'uovo

Navarin d'agneau € 26

Spalla di agnello cotta a bassa temperatura con timo e patate novelle e sedano saltato

Hachis Parmentier € 19

Millefoglie di brasato di manzo alla birra, con purée di patate fatto in casa, gratinato con Emmenthal e insalata verde

Boeuf bourguignon € 22

Guancia di manzo brasata al vino rosso e carote

La fonduta del Carré € 40

Formaggio Mont d'Or servito caldo patate fritte, 4 tipi di salumi, insalata

Brandade di baccalà € 17

Baccalà mantecato con patate fatto in casa e aria di prezzemolo

Gran piatto vegeatiano (400gr) € 19

5 verdure combinate, patate novelle, puré di cannellini sedano, pomodori secchi e julienne di zucchine

I NOSTRI BURGER

Burger del Carré € 20

Hamburger di manzo da 180g, pane del nostro forno, pomodoro, insalata, cipolla, formaggio e salsa béarnaise

Burger di astice fresco € 25

Astice fresco, curry, avocado, pomodori secchi, insalata e pane fatto in casa aromatizzato al nero di seppia

Burger vegetariano € 17

pane buns fatto in casa profumato agli spinaci con 5 verdure di stagione, curry, pomodori secchi e guacamole



PIATTI DALLA TERRA

Petto d'anatra all'arancia ✂	€ 22
Tagliata d'anatra del Sud-Ouest (IGP/DOP) e salsa all'arancia	
Suprema di pollo 🍷	€ 20
Petto di pollo e funghi morilles servito con puré fatto in casa	
Tournedos Rossini	€ 26
Medaglione di filetto di manzo, riduzione di vino rosso, trancio di pane tostato, foie gras, tartufo	
Entrecôte	€ 24
Bistecca con mostarda di Dijon, béarnaise e funghi morilles	
Carré di agnello ✂	€ 28
Costine di agnello (180gr) con patate novelle e verdure aromatizzate al timo	



PIATTI DAL MARE

Ostriche di Francia N°2 di Bretagna, Normandia o Aquitania ✂	
servite su ghiaccio con pane integrale fatto in casa, limone e burro salato	
3 pezzi	€ 12
6 pezzi	€ 24
12 pezzi	€ 44
Tartare di salmone 🍷	€ 19
Salmone marinato al lime e aneto, con crème fraîche all'erba cipollina e pepe rosa	
Zuppa Oltremare	€ 26
Astice, salmone, cozze, capasanta e crostoni di baguette fatta in casa	
Capasante appena scottate ✂	€ 25
su patate schiacciate e salsa vergine	
Baccalà al minuto ✂	€ 22
scottato con verdure grigliate e salsa al peperone rosso e mango	
Calamari flambati al Ricard ✂	€ 19
e pomodori secchi serviti con fagioli cannellini	

CONTORNI EXTRA

Purée di patate 🍷	€ 5
Patate fritte ✂	€ 5
Insalata mista ✂	€ 5
Poêlée di verdure ✂	€ 11
Poêlée di funghi champignons ✂	€ 14



FORMAGGI

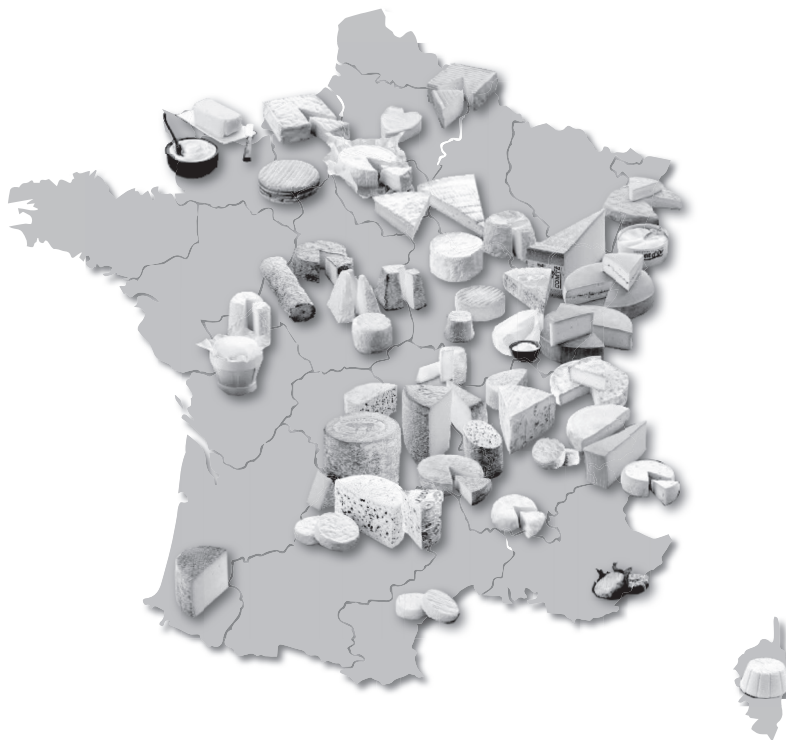
Singolo €5

Duo €10

Trio €14

Tagliere €19

Ogni nostro formaggio proviene dalla formaggeria Bellevaire. Selezioniamo per voi i formaggi più originali e di più alta qualità tra un'ampia gamma che conta 400 varietà, frutto della più pura tradizione agricolo-artigianale francese. Il latte munto quotidianamente viene trasferito dalle aziende agricole alle formaggerie ubicate in prossimità, favorendo così la tracciabilità di questa preziosa materia prima, legata al suo luogo di origine. Per privilegiare la conservazione delle caratteristiche organolettiche gusto-olfattive tipiche del "terroir" e dunque ben distinte, i formaggi a latte crudo non subiscono alcun trattamento termico e usufruiscono quindi di una denominazione d'origine protetta. L'affinamento dei formaggi Bellevaire avviene nelle loro cantine situate nella Loira Atlantica, precisamente a Machecoul, dove umidità, temperatura, aerazione, silenzio, oscurità si combinano per il perfetto equilibrio dei formaggi. Infatti in queste condizioni ideali i formaggi respirano e maturano lentamente. Alla loro perfetta maturazione, vengono consegnati al Carré Français.





DESSERTS

Caffé Gourmet		€ 6
Crème brûlée “fatta in casa”		€ 8
Macarons {3 pezzi}		€ 7
Pasticceria tradizionale francese		€ 8
Tutti i dolci del giorno, presentati su vassoio, direttamente dalla nostra vetrina		<i>l'uno</i>
Tagliata di frutta di stagione		€ 8

CREPES BRETONI

Burro e zucchero	€ 6
Limone e miele	€ 7
Marmellata	€ 7
Cioccolato fondente	€ 8
Caramello e burro salato	€ 9
Mela caramellata	€ 10
Suzette	€ 10



VINI E CHAMPAGNE AL CALICE

VINI ROSSI

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

VINO ROSÉ

Saint Tropez	€ 5
--------------	-----

VINI BIANCHI

Gewurtztraminer	€ 7
Sauternes	€ 9
Chablis	€ 9

CHAMPAGNE

Besserat de Bellefont	€ 12
Rosè	€ 12



DIGESTIVI

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



CAFFETTERIA

Espresso	€ 1
Macchiato	€ 1
Caffè decaffeinato	€ 1,5
Caffè freddo	€ 1,3
Caffè Shakerato	€ 3
Caffè americano	€ 1,3
Caffè americano decaffeinato	€ 1,5
Doppio espresso	€ 2
Caffè marocchino	€ 1,3
Cappuccino	€ 1,5
Cappuccino decaffeinato	€ 2,5
Cappuccino di soia	€ 2
Caffè latte	€ 2
Caffè latte di soia	€ 2,5
Caffè d'orzo	
• <i>Piccolo</i>	€ 1,5
• <i>Grande</i>	€ 2
Gingseng	
• <i>Piccolo</i>	€ 1,5
• <i>Grande</i>	€ 2
Latte freddo	€ 1,5
Latte caldo	€ 2
Latte di soia	€ 2
Cioccolata calda artigianale	€ 5
Té neri / Verdi / Rossi / Naturali	€ 5
Infusi	€ 5



ALCOLICI

Sidro (33cl)	€ 4
Sidro (75cl)	€ 9
Birra (33cl)	€ 5



BEVANDE FRESCHE

Acqua in bottiglia (0.5l) naturale/frizzante € 1,5

Acqua minerale (1l) € 2

Perrier (75cl) € 4

Spremute (33cl) € 4,5
(arancia, limone, pompelmo)

Varietà di limonate francesi senza zucchero € 3,5

Succhi di frutta € 3

Tè freddo fatto in casa € 3

Ice Tea (limone, pesca) € 3,5

Latte freddo € 1,5

Coca Cola € 3,5

Coca Cola Zero € 3,5

Sprite € 3,5

Schweppes Tonic € 3,5

Schweppes Agrumi € 3,5



MENU BREAK

Dalle 8:00 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 19:00

LE ARDESIE

Foie gras e crostini  € 20
Foie gras intero semicotto, chutney "maison"
e crostini di pane fatto in casa

Selezione di 4 formaggi francesi  € 19
con pane fatto in casa

Selezione di salumi francesi  € 19

LE QUICHE DEL NOSTRO FORNO

Salmone € 12

Lorraine € 9
Pancetta e formaggio

Vegetariana € 9
verdure miste di stagione

I TOAST

Croque Monsieur € 9
Prosciutto, formaggio, besciamella

Croque Madame € 10
Prosciutto, formaggio, besciamella, uovo al tegamino

LE UOVA

Uovo al piatto € 8

Uova strapazzate € 8

Omelette nature € 8

Omelette con funghi champignons € 9

Omelette prosciutto e formaggio € 9

Omelette al tartufo € 11

I SANDWICHES *per il servizio al tavolo +1,5 €*

Club sandwich € 18
Pane fatto in casa, pollo, pomodoro, insalata,
pancetta, uovo sodo, maionese e patatine fritte

Croissant prosciutto formaggio € 4,5

Prosciutto e formaggio € 5

Tonno maionese € 5

Pollo € 5

Formaggio di capra e noci € 5

Vegetariano € 5

Salmone € 6



GALLETTE BRETONI 🌿 📦

Tutte le nostre galettes sono preparate con farina di grano saraceno biologico originario della Bretagna

Parisienne Prosciutto e formaggio	€ 12
Completa Prosciutto, formaggio, uovo al piatto	€ 13
Aveyronnaise Prosciutto, formaggio Roquefort, cipolle	€ 13
Salmone Salmone, formaggio fresco di capra, erba cipollina	€ 14
Seguin Formaggio fresco di capra, miele, noci	€ 13
Périgord Petto di anatra affumicato, formaggio	€ 13
Vegetariana Verdure ed erbe aromatiche	€ 13

CREPES BRETONI 📦

Burro e zucchero	€ 6
Limone e miele	€ 7
Marmellata	€ 7
Cioccolato	€ 8
Caramello, burro salato	€ 9
Mela caramellata	€ 10
Suzette	€ 10

CROISSANTS AND PASTRIES 📦

Tutte le tipologie di cornetti del nostro laboratorio e tutti i dolci della nostra Pasticceria sono presenti nella nostra vetrina.



NELLA LAVORAZIONE DEI NOSTRI PIATTI SONO PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI

PESCE
MOLLUSCHI
LATTICINI
GLUTINE
FRUTTA A GUSCIO
CROSTACEI
ARACHIDI
LUPINI
UOVA
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SOIA
SESAMO
SENAPE
SEDANO

IL PERSONALE DI SALA È A COMPLETA DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO NECESSARIO

- TUTTO IL NOSTRO PESCE È STATO SOTTOPOSTO AD UN ABBATTIMENTO RAPIDO REC. CE 853-O4-



SENZA GLUTINE AGGIUNTO (probabili tracce di glutine)



PRESENZA O TRACCE DI FRUTTA SECCA



PRESENZA O TRACCE DI LATTE O DERIVATI



+ 39 06-64760625

www.cfr-international.fr

