

LE
CAFFE / RESTAURANT

LE
LOUNGE

Arômes & Saveurs du Monde



Lundi au samedi : 11h30 à 14h30 - Vendredi et samedi soir : 19h30 à 22h30 - ZI St Christophe - Digne Les Bains - Tél : 04 92 31 87 74

LES MENUS

9,50€

L'INSPIRATION DU MOMENT

(du lundi au samedi) Uniquement le midi

Un plat concocté par le Carré suivant les tendances du moment

13,80€

LE PANIER GOURMAND

Idéal si vous êtes pressés !!!

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

servis en une seule fois sur un plateau

- 1 Tapas parmi un large choix
- 1 Plat au choix :
« L'inspiration du moment » ou « La fraîcheur » ou « La Toscane » ou « Pizza Marguerite »
- 1 Dessert du moment

13,30€

LA FORMULE LE CARRÉ

(du lundi au samedi) Uniquement le midi

1 PLAT + 1 BOISSON

servis en une seule fois sur un plateau

« L'inspiration du moment » ou « La Campagnarde » ou « La Provençale » ou « La Toscane » ou pizza « chèvre » ou « napolitaine ».
Eau 33cl ou Soft 33cl ou Verre de vin 15cl ou Heineken pression 25cl ou Jus de fruits.

13,30€

LA FORMULE VITICOLE

1 verre de vin à la couleur de votre plat
1 plat au choix :
« L'inspiration du moment » ou « La Bergère » ou « Haché en galette parmentière »

7,50€

LE MENU ENFANT

Un menu varié et équilibré pour vos petits gourmands

Juniors jusqu'à 12 ans

- Steak haché / Frites ou Pâtes au beurre.
- Dessert : Pom'potes pomme ou assortiment d'un petit dessert du jour
- 1 petit sirop



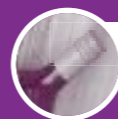
Déguster les Tapas and Co

Servis tièdes

- Beignets de calamars.
- Nems /menthe à tremper.
- Tourtons des Alpes.
- Brochette chipo/merguez.
- Tartinade thon/artichaud.
- Accras de morue.
- Minis Carpaccios

Tapas à l'unité : 2,50€ Tapas x2 : 4,50€
Tapas x3 : 6,50€

- Crotin de chèvre miel/pignons.
- Tartinade aux légumes confits.
- Toast au caviar d'aubergine à l'anis.
- Verrine de tartare de Saumon.
- Belles frites campagnardes.
- Guacamole / Mayo / Chips.



Suggestion vin

Côteau d'Aix (rouge)
« Château Paradis »
Le verre 12cl : 3,00€
La bouteille : 13,80€

D'ici : *Des salades originales
mélant chaud et froid aux accents du SUD*

> La Fraîcheur : 9,50 €

Servie dans un verre : guacamole d'avocat, oeuf mimosas et chair de crabe, accompagnés d'une Big salade mêlée de légumes crus, huile d'olive/basilic.

> La Campagnarde : 11,80 €

Sur du pain de campagne : chèvre frais gratiné au four, herbes et huile d'olive de Provence, accompagnés d'une Big salade : tomates, oignons, olives et jambon cru Serrano.

> La Provençale : 11,80 €

Aubergines, courgettes, tomates, oignons, poivrons rôtis au four à l'huile d'olive servis tièdes, copeaux de parmesan, accompagnés d'une Big salade et de 2 sauces : pistou/ anchoïade.

> La Niçoise « la vraie » : 11,30 €

Tomates, salade, pommes de terre, haricots verts, thon, œufs durs, olives, poivrons, cébette, filets d'anchois, huile d'olive.

D'ailleurs : *Des salades
aux saveurs subtiles et étonnantes*

> Palette La Thaï : 12,90 €

Mélange de salades et choux chinois, soja, tomates et cacahuètes, vinaigre Nuoc Man, 2 belles nems à tremper sauce exotique, légumes parfumés soja/sésame, crème glacée *Cacahuète/Soja* et un verre de thé glacé.

> Palette Grecque : 12,90 €

Salade verte, concombres, poivrons, tomates, olives et fêta, émincés de poulet, verrine de fromage blanc 0% aux herbes aromatiques, tranches de fruits et sorbet concombre/huile d'olive.

> Palette Italia : 12,90 €

Salade verte, tomates, maïs, olives et ravioles de pommes de terre, jambon cru serrano, légumes du Sud et copeaux de parmesan/mozzarella et une crème glacée mascarpone.



Suggestion vin

Vin Bio rosé (vin de pays d'Oc)
« Biobon Grenache »
La bouteille : 12,80€



> Nos Carpaccios :

> Carpaccio : Simple : 7,80 € Double : 9,80 €

Fines tranches de boeuf marinées à l'huile d'olive, au basilic et au parmesan

> Double Carpaccio et son chèvre chaud : 12,30 €

Fines tranches de boeuf marinées, accompagnées d'un chèvre chaud sur toasts grillés.

> Accompagnement Frites et Salade : 3,00 €

LES PIZZAS

- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| > Marguerite : <i>Olives, fromage, origan</i> | 9,80 € | > M. Seguin : <i>Crème fraîche, chèvre, bacon, miel</i> | 12,80 € |
| > Sicilienne : <i>Fromage, jambon, origan</i> | 10,80 € | > 5 Fromages : <i>Tomate, comté, beaufort, emmental, brousse, gorgonzola, origan</i> | 11,50 € |
| > La Reine : <i>Fromage, jambon, champignons</i> | 11,80 € | > Américaine : <i>Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, oeuf, crème fraîche</i> | 13,50 € |
| > Chèvre : <i>Fromage, chèvre, origan</i> | 11,00 € | > La Végétarienne : <i>Tomate, fonds d'artichauts, aubergines, champignons, poivrons, emmental</i> | 11,80 € |
| > La Carré : <i>Jambon, champignons, oeuf, fromage, origan</i> | 10,80 € | > La 4 saisons : <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, olives</i> | 11,80 € |
| > Laura : <i>Fromage, brousse, jambon cru, origan</i> | 10,80 € | > Sardaigne : <i>Crème fraîche, mozzarella, parmesan, brie, emmental</i> | 12,80 € |
| > Spécial fondu : <i>Comté, beaufort, emmental, origan</i> | 11,80 € | > Orientale : <i>Tomate, mozzarella, merguez, peperonis, poivrons, oignons, oeuf</i> | 13,50 € |
| > Valentino : <i>Fromage, thon, câpres, origan</i> | 10,80 € | > Mexicaine : <i>crème fraîche, fromage, oignons, viande hachée, pommes de terre</i> | 13,50 € |
| > Vésuvio : <i>Fromage, jambon cru, gorgonzola, origan</i> | 10,80 € | > Sao Paulo : <i>Tomate, mozzarella, jambon, peperonis, merguez, poivrons</i> | 13,50 € |
| > Pavarotti : <i>Viande hachée, ail, persil, oeuf, fromage, origan</i> | 12,60 € | > Napolitaine : <i>Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives</i> | 12,00 € |
| > Catanese : <i>Oignons, poivrons, peperonis, fromage, origan</i> | 10,80 € | > Paysanne : <i>Tomate, mozzarella, jambon cru, lardons, oeuf</i> | 11,80 € |
| > Marinade : <i>Olives, anchois, origan</i> | 8,80 € | > Tartiflette : <i>Crème fraîche, lardons, fromage, reblochon, pommes de terre, oignons</i> | 11,80 € |
| > Océanne : <i>Olives, anchois, fromage, origan</i> | 9,80 € | | |
| > Larzac : <i>Mozzarella, jambon, chèvre</i> | 11,80 € | | |
| > La Corse : <i>Figatelle, emmental, brousse</i> | 12,80 € | | |
| > Peasana : <i>Crème fraîche, lardons, oignons, oeuf, origan</i> | 11,80 € | | |



Suggestion vin



A.O.C Côte du Lubéron (rosé)

« Cuvée Bastide du Claux »

Le verre 12cl : 3,00€

La demi 50cl : 11,70€

La bouteille : 17,70€

LES PASTAS

Pâtes artisanales All'uovo Ets FANTO

> La Vénétie : 12,50 €

Pasta, gorgonzola crémeux, lardons, pignons de pin et fromage de chèvre.

> La Sous Bois : 11,50 €

Pasta, champignons du moment ail/persil, crème réduite et mascarpone.

> La Toscane : 9,80 €

Pasta, tomates, côpeaux crus et marinés, basilic frais, huile d'olive, sauce tomat'olives.

> La Wok du Carré : 13,50 €

Pasta, carottes, fèves, poivrons verts et rouges, champignons noirs, poulet parfumé, le tout sauté au wok sauce soja, sésame et coriandre fraîche.

> Saumon fumé à la crème citronnée : 13,50 €

Pasta, vin blanc, échalotes réduites, crème citronnée et fines tranches de saumon fumé.

> La Tartiflette : 11,80 €

Grosse salade, jambon cru, noix, gressins : pommes de terre fondantes, vin blanc, crème fraîche, lardons, oignons et reblochon fondu.

> Au Pesto : 9,30 €

Pasta, huile d'olive, basilic, ail, pignons de pin et parmesan.

> Sauce Roquefort et noix : 13,00 €

Pasta, vin blanc, roquefort, ail, crème fraîche et noix.

> Sauge et Parmesan : 9,80 €

Pasta, sauce tomate, ail, basilic, herbes de provence et sauge.

> Aux peperonis : 12,00 €

Pasta, sauce tomate, basilic, peperonis, ail et herbes de provence.



Suggestion vin

A.O.C Côte du Lubéron (rouge)

« Bastide du Claux - Cuvée Malacare »

Le verre 12cl : 3,00€

La demi 50cl : 11,70€

La bouteille : 17,70€

> La Bergère : 12,50 €

Grosse salade, pavé de gros saucisson, mendiants, gressins : pommes de terre fondantes, olives, crème fraîche, lard fin, ail, persil et chèvre chaud.

> La Little Italie : 13,50 €

Grosse salade, mortadelle, noix, tomates confites, gressins : pommes de terre fondantes, câpres, crème fraîche, tomates nouvelles, basilic, mascarpone et mozzarella.





> Nos Galettes

> La Galette Parmentière : 12,50 €

Un steak haché minut entre deux galettes de pommes de terre croustillantes, moutarde à l'ancienne, salade verte et tomates.

> La Galette Parmentière au Chèvre : 13,80 €

Un steak haché minut entre deux galettes de pommes de terre croustillantes, moutarde à l'ancienne, salade verte et tomates. Accompagnée d'une sauce au chèvre.

> La Galette Parmentière au Roquefort : 13,80 €

Un steak haché minut entre deux galettes de pommes de terre croustillantes, moutarde à l'ancienne, salade verte et tomates. Accompagnée d'une sauce au roquefort.



> Nos Carpaccios

> Carpaccio : Simple : 7,80 € Double : 9,80 €

Fines tranches de boeuf marinées à l'huile d'olive, au basilic et au parmesan

> Double Carpaccio et son chèvre chaud : 12,30 €

Fines tranches de boeuf marinées, accompagnées d'un chèvre chaud sur toasts grillés.

> Accompagnement Frites et Salade : 3,00 €



> Nos Poissons

> Lotte à la citronnelle et lait de coco : 19,50 €

Lotte cuite piquée à la citronnelle avec une sauce à base de lait de coco, échalote, gingembre, jus de citron, coriandre.

> Filet de Rouget à la Niçoise : 16,80 €

Filet de rouget servi avec une sauce tomate provençale légèrement anisée, olives noires, ail, oignons, poivrons.

> Le Tartare de Saumon : 14,50 €

Saumon cru accomodé par nos soins à l'huile d'olive, aromatisé aux graines de fenouil, baies et basilic, légèrement citronné, garni de frites ou de salade verte.

> L'entrecôte : L (200g) : 16,50 € XL (300g) : 19,50 €

Persillée et goûteuse, un « must » de la viande à savourer intensément.

> Le Faux-filet : L (180g) : 15,50 € XL (300g) : 20,50 €

Une pièce juteuse au goût subtil. Pour les amateurs de viandes bien cuites.

> Le Tartare de Bœuf à la plancha : 14,50 €

Viande hachée minut' cuite aller/retour à la plancha, assaisonnée douce/forte par vos soins.

> Le Tartare de Bœuf cru : 14,50 €

Viande hachée minut' assaisonnée douce/forte par vos soins.

> La Brochette Provençale : 14,80 €

Véritable brochette « maison » : volaille, tomates, poivrons, oignons sur un pic en inox, poudrée d'épices et marinée.

> L'andouillette grillée à la moutarde 11,80 €

Véritable andouillette de Troyes grillée, aux graines de moutarde à l'ancienne.

> Le B.B.Q Ribs 13,80 €

Une pièce de succulents travers de porc, caramélisés.

> La Côte de Boeuf 500g «spécialité du Carré» 27,80 €

Côte de boeuf flambée au thym. Cuisson bleue ou saignante uniquement.

Toutes nos viandes sont accompagnées au choix :
De pâtes, de frites fraîches, d'une big salade ou d'une variété de légumes du moment.

Qualité : Afin de vous offrir des viandes de qualité à la hauteur de vos attentes, nos bouchers partenaires suivent quotidiennement un cahier des charges exigeant et rigoureux

Sélection : Forts de leur expérience nos cuisiniers et nos bouchers travaillent ensemble à la sélection de ce que la viande offre de meilleur : de grandes races comme le charolais, ainsi que des morceaux parmi les plus fins et les plus nobles.

Cuisson :

- **Bleue :** Tout juste saisie sur la grill.

- **Saignante :** Bien saisie, rouge à l'intérieur.

- **A point :** Rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur.

- **Bien cuit :** Cuite et saisie jusqu'à l'intérieur.

NOS GOURMANDISES

> The Yaourt : 3,80 €

Accompagné de son coulis de fruits rouges ou mangue.

> Le Nougat Glacé «tradition» : 5,20 €

Coulis de fruits rouges accompagné d'une crème fouettée.

> Croustillant Italien : 4,80 €

Verrine de mascarpone et fruits de saison.

> La Faisselle : 2,80 €

Fromage blanc «façon faisselle» et son coulis de fruits rouges ou mangue.

> Tiramisu "Expresso / Choco".... Le vrai : 4,80 €

Suivant la tradition Italienne, biscuit trempé café, mascarpone choco, cacao (dans un verre).

> Le Crumble fruits rouges : 5,80 €

Fruits rouges de saison, framboises, sucre roux, griottes et cranberry, pâte sablée, groseille et cannelle.

> L'onctueux de crème fouettée : 2,80 €

Servi dans un verre, accompagné au choix, d'une crème expresso ou d'un coulis de fruits rouges ou mangue ou sauce chocolat tiède «maison» ou tout simplement poudré au crumble.

> Le Fondant au chocolat : 4,30 €

Sur un lit de crème anglaise parfumé au rhum.

> Le Gâteau Choco "maison": 4,00 €

Le gâteau au chocolat de mon enfance.

> La Tarte fondante aux Poires amandine : 4,40 €

Tarte maison, une recette de grand-mère.

> La Tarte aux Pommes : 4,40 €

Véritable «Apple Pie» revisitée par le Carré

> Crème brûlée aux éclats craquants: 4,50 €

> Feuillantine au chocolat : 4,80 €

NOS CAFÉS GOURMANDS

> Le craquant : 2,50 €

Café accompagné d'un petit dessert du moment.

> Le Trio : 3,70 €

Café accompagné d'un petit dessert du moment et d'une verrine de crème fouettée à l'expresso.

> Le Glacier : 4,20 €

Café accompagné de 2 boules de glace individuelles.

