

Le carré d'As

restaurant

ENTRÉES

Escargots de Bourgogne..... 6,50€
6 pièces

Escargots de Bourgogne..... 12,50€
12 pièces

Brochette de crevettes au beurre d'ail à la crème..... 9€
Flambée au Cognac

Tortelloni ricotta-mozzarella 10€
Jambon cru, gratinés au parmesan

Ravioles de Saumon et saumon fumé 11€
Gratinées au Reblochon

Saint-Jacques 14€
Crème, champignons de Paris

LES SALADES

L'Italienne 12€
Coppa, jambon cru, tomates cerises, olives noires, mozzarella,
tartare de ratatouille, salade

La Biquette..... 12€
Chèvre sur toasts, pointe de miel, tomates cerises, olives noires,
pommes de terre, maïs, salade

La Fermière..... 14€
Aiguillettes de poulet, tomates cerises, salade, pommes, olives noires,
mimolette

Le carré d'As

restaurant

LES PLANCHES SUR ARDOISE

La Nordique	13€
Saumon fumé, Haddock fumé, maquereau au poivre fumé, hareng fumé, perles marines, oeufs de lompes, toast, citron, salade, tomates cerises, crème ciboulette	
La Montagnarde	14€
Jambon cru, terrine de lapin, rosette, coppa, mortadelle, tomate, tomme, Reblochon, chaource, salade, frites ou pomme au four	
La Campagnarde	14€
Welsh simple ou complet, rosette, jambon cru, frites ou pomme au four, salade	
La Fromagère	15€
Mini welsh, Maroilles, Reblochon, chaource, croustillant de camembert, crème, frites ou pomme au four, salade	

LES WELSHS

Simple (Cheddar, toast, jambon).....	10€
Chicken (Cheddar, toast, filet de poulet pané).....	14€
Burger (Pain hamburger, cheddar, steak haché, oignons et tomates).....	16€
Supplément oeuf 1€	

LES BURGERS MAISON

Burger	12€
Burger cheese	13€
Burger chicken (Filet de poulet pané, tomates).....	13€
Ch'ti Burger (Tomates, oignons, steak haché, Maroilles, salade).....	14€
Burger veget	14€
(Salade, tomates, steak de soja, champignons, comichons, julienne de légumes)	

LES MOULES

Marinières	10€
À la crème	12€

Tous nos plats sont accompagnés de frites et salade verte, pour tout supplément : 2€

NOS INCONTOURNABLES

Omelette jambon fromage.....	9€00
Tagliatelles au saumon fumé et basilic.....	12€50
Tartare de boeuf cru ou mi-cuit	12€50
Dos de cabillaud parfumé à l'aneth	15€00
Pavé de boeuf	17€00
Entrecôte (300 g et plus).....	22€00
Sole meunière (selon arrivage).....	23€00

Tous nos plats sont accompagnés de frites et salade verte, pour tout supplément : 2€

NOS DESSERTS

Dessert du jour.....	5€00
Tarte tatin à la Normande & sa boule vanille.....	5€00
Fondant au chocolat coeur caramel et beurre salé.....	5€00
Cheesecake aux fruits rouges.....	5€00
Café ou thé gourmand.....	7€00
Trilogie de fromages.....	6€00
Glaces (voir la carte)	

NOS FORMULES DU JOUR

PLAT DU JOUR (hors boissons)

9.90€

ENTRÉE+PLAT ou PLAT+DESSERT avec 1 Boisson*

13€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT avec 1 Boisson*

15.50€

*Au choix : 1 verre de vin 12.5Cl / une Heineken pression 25Cl / 1 soft / 1 eau 20Cl
1 café

MENU ENFANT

8 €

(- 12 ans)

Steak Haché ou Omelette ou Jambon ou Nuggets

Accompagné de frites

+ Boisson

+ Dessert



MENU PLAISIR

28€

(Hors boissons)

Entrées

Ravioles saumon et saumon fumé
gratinées au Reblochon

ou

Brochette de crevettes au beurre d'ail et crème
flambée au Cognac

ou

Tortelloni ricotta-mozzarella, jambon cru
gratinés au parmesan

ou

Saint-Jacques à la crème champignons de Paris

Plats

Pavé de boeuf flambé au Cognac,
fagot d'haricots verts, sauce poivre

ou

Dos de loup de mer, crème vin blanc

ou

Sole meunière

(avec supplément de 3€ et selon arrivage)

Desserts

Fondant au chocolat, cœur caramel
et beurre salé

ou

Tarte tatin à la Normande & sa boule vanille

ou

Cheesecake aux fruits rouges

ou

Café gourmand (avec supplément de 2€)

