



Le Carré Rouge par Les dîners d'Eloïse

LA CARTE



Le Carré Rouge
par
Les dîners d'Eloïse

La formule déjeuner

Tartare du jour

ou

Plat du jour

+

Café gourmand

15,80 €

*** En formule, la boisson est à 2€**

de

Le Carré Rouge
par
Les dîners d'Eloïse

Les Tartares

Viandes

Le parisien : *Le traditionnel tartare de bœuf et son jaune pané à la brisure d'oignons* **13 €**
Tartare poêlé sur demande

L'italien : *Bœuf au couteau, parmesan, basilic, pignons de pins, pesto rosso* **16,5 €**

Le basque : *Tartare de volaille au piment d'Espelette, oignons rouges et piquillos* **12,5 €**

Le Sud ouest : *Tartare de magrets crus et fumés, vinaigrette à la passion et coriandre* **15 €**

Poissons

L'asiatique : *tartare de daurade, gingembre, basilic thaï, et huile de sésame* **13 €**
Tartare poêlé sur demande

L'exotique : *tartare de saumon à l'ananas et au garam massala* **13 €**
Tartare poêlé sur demande

L'élégant : *tartare de St jacques, concombre, pomme et citron vert* **18,5 €**
Tartare poêlé sur demande

L'anglais : *effiloché de cabillaud, chapelure japonaise et ketchup maison* **12,5 €**

Végétariens

Le grecque : *coquillettes, olives noires, concombre, féta, tomates confites* **9,5 €**

La tomate mozza : *tomates noires et confites, mozzarella fumée et tapenade verte* **13 €**

Le corse : *brucciu, courgettes et aubergines comme des antipastis et menthe ciselée* **12,5 €**



Tartines et Cocottes



Tartines

Tartine de saumon fumé au beurre d'algue **12,5 €**

Tartine de chèvre frais aux artichauts marinés et copeaux de bresaola **9,5 €**

Tartine comme une raclette et viande des grisons **9,5 €**

Cocottes

Cocotte d'œuf au magret fumé et piperade **11,5 €**

Cocotte de lasagnes aux légumes et parmesan **12 €**

Cocotte de Parmentier de haddock et pomme de terre **12,5 €**



Plats du jour

Filet de daurade et pistou de coriandre, riz crémeux au chorizo

12,5 €

Souris d'agneau confite au romarin, purée maison

9,5 €

Rosace de magret de canard et wok de légumes au gingembre

9,5 €



Desserts

Café gourmand 3 mignardises *	4,5 €
Café gourmand 6 mignardises *	6,5 €
Panacotta à la vanille et coulis exotique	5 €
Tarte fine aux pommes	5,5 €
Le Carré Rouge	6,5 €
Le dessert du jour	4,5 €
Moelleux au chocolat	5 €

* Remplacez le café par un thé Afternoon dream mélange de thés de Chine, Ceylan et d'Inde.
Supplément 1€





Le Carré Rouge par Les dîners d'Eloïse

LES BOISSONS



Les Softs

Les eaux

Evian (100 cl)	5 €
Evian (50 cl)	3 €
San Pellegrino (100 cl)	5 €
San Pellegrino (50 cl)	3 €
Perrier (33 cl)	3,50 €

Les jus de fruits Alain Millat

Orange (33 cl)	4,50 €
Pêche de vigne (33 cl)	4,50 €
Tomate (33 cl)	4,50 €
Pomme/Cassis (33 cl)	4,50 €

Les Sodas

Orangina (33 cl)	4 €
Schweppes (33 cl)	4 €
Coca (33 cl)	4 €
Coca Light (33 cl)	4 €
Coca Zéro (33 cl)	4 €
Ice tea maison (33 cl)	4 €



Le Carré Rouge
par
Les dîners d'Eloïse



Les Thés

Les classiques

Afternoon dream

Mélange de thés de Chine, Ceylan et d'Inde

4,50€

Assam Mangalam

Arôme fin et muscadé.

8€

Assam thowra

Thé léger au goût légèrement épicé

5,50€

Ceylan coop Lanka

Parfum prononcé et fruité, fraîcheur boisée

5,50€

Ceylan dethéiné

À déguster du matin au soir

5,50€

Chine lapsang Souchong

Thé de Chine fumé au bois d'épicéa frais

4,50€

Chine vert Mao Feng

Infusion à la saveur sucrée

5,50€



Les parfumés

Blue Mountain

Arômes de fraises des bois et de rhubarbe

4,50€

L'exotique

Arômes de mangue, goyave et au kiwi, parsemé de morceaux de fruits

4,50€

Noix de coco

Morceaux de noix de coco

4,50€

Orange Amère

Aromatisé à l'essence d'orange amère et parsemé d'écorces d'orange

4,50€

Jasmin chung hao

Agrémenté de fleurs de jasmin

6,50€

Quatre fruits rouges

Arômes de fraise, de framboise, de cerise

4,50€

Rooibush Stracciatella

Thé rouge d'Afrique du Sud parfum choco/vanille

5,50€

Rooibush vanille

Véritable vanille de Madagascar

5,50€



Le Carré Rouge par Les dîners d'Eloïse

LA CAVE



Le Carré Rouge
par
Les dîners d'Eloïse

La cave

Les vins blancs

Bordeaux – Pessac Leognan « Château de Cruzeau » 2008	28 €
Bourgogne – Chablis « Les deux rives » 2008	26 €
Bourgogne – Meursault - O.Leflaive 2008	51 €
Loire – Sancerre	23 €
Loire – Pouilly Fumé « En travertin » 2011	27 €
Alsace – Gewürztraminer – Grand cru Brand – Turkeim 2009	34 €

Les vins rouges

Bordeaux – Graves – Château d'Uzas 2006	21 €
Bordeaux – Saint Emilion – Grand Cru – Château du Parc 2008	34 €
Bourgogne – Savigny Les Beaunes – Premier Cru Vergelesses 2006	34 €
Beaujolais – Moulin à vent – La Bruyère 2006	22 €
Rhône – Crozes Hermitage - Les fées Brunes 2008	28 €
Languedoc – Coteaux du Languedoc – Château Puech Haut Prestige 2008	29 €
Loire – Touraine Mesland - « L'impromptu » 2009	16 €

Les Champagnes

Ruinart Blanc de Blancs	120 €
Jacquart Brut	45 € / 12 €





Le Carré Rouge par Les dîners d'Eloïse

LE BAR



Le Carré Rouge
par
Les dîners d'Eloïse

Les smoothies



Tailles de smoothies

33 cl ----- **4,50€**

50 cl ----- **5,50€**

Le smoothie du jour (25 cl) ----- **4€**

Choisissez jusqu'à 3 fruits mixés de saison pour composer votre smoothie

Banane

Citron

Kiwi

Litchi

Mandarine

Fraises

Framboises

Cassis ...



Les Frozen yogourts

Tailles de frozen yogourts

25 cl ----- **4,50€**

33 cl ----- **5,50€**

Choisissez la base de votre frozen

Yaourt glacé nature 0% maison

Yaourt grec onctueux

Crème glacé vanille de Madagascar maison

Agrémentez votre frozen à votre goût

Sauces et coulis: Chocolat, Caramel au beurre salé, Fruits rouges

Les croquants: Cookies mixés, Muesli, Noix de coco, Speculoos

Fruits frais de saison coupés

Crème chantilly maison vanille de Madagascar

Fruits frais de saison poêlés

1 € le premier topping
0,50 € les suivants



Les pâtisseries

Café gourmand 3 mignardises *	4,5 €
Café gourmand 6 mignardises *	6,5 €
Panacotta à la vanille et coulis exotique	5 €
Tarte fine aux pommes	5,5 €
Le Carré Rouge	6,5 €
Le dessert du jour	4,5 €
Moelleux au chocolat	5 €





La formule Bar

Thé du jour

+

Pâtisserie du jour

7,80 €

de

Le Carré Rouge
par
Les dîners d'Eloïse