



Facebook : Carre Mer · Instagram : Plage Carré Mer · [www.carre-mer.fr](http://www.carre-mer.fr)  
Service commercial : (Alice Alcolea) M. + 33 (0)6 26 89 34 77 - T. +33 (0)4 99 58 38 48

by Jacques & Laurent Poucel

## Entrées

### Salades repas (uniquement servies au déjeuner)

**César :** Suprêmes de poulet émincés aux épices, oeuf mollet, copeaux de parmesan, câpres, sauce César, pomme fruit et croûtons 19€

**Asiatique :** tataki de thon « patudo », gambas croustillantes, iceberg, légumes croquants, nouilles, coriandre, gingembre, vinaigrette au sésame 22€

.....  
**Tartare de thon « patudo »** à la coriandre et zestes de citron vert, guacamole d'avocat 21€

**Raviolis frits de poulet et légumes,** sauce teriyaki, choux chinois et sésame, germes de soja 17€

**Foie gras de canard au naturel en terrine,** compotée de griottes au pain d'épice, pain grillé 22€

**Japanese-Chirashi de saumon et de thon** (préparation crue), riz vinaigré, avocat, wakamé et sésame grillé 18€

**Poulpe de Galice à l'aïoli,** écrasé de pomme de terre aux éclats de noisette et cébettes 21€

**Artichauts poivrade à l'italienne,** roquette, tomate et copeaux de parmesan 17€

**6 Huitres grand cru « MarNostra » N°2** (élevées en Méditerranée) 24€

**Noix de Saint-Jacques** rafraichies aux agrumes servies dans leur coquille 24€

## Pâtes & risottos

**Ravioles d'artichauts au parmesan,** roquette, artichauts poivrade grillés et tomates rôties 20€

**Duo de linguines blanches et noires,** gambas et calamars au jus de coquillages légèrement crémé, copeaux de parmesan 26€

**Riz "Arborio" en risotto crémeux aux morilles,** noix de Saint-Jacques rôties et asperges vertes de pays 32€

## Plats

Tous nos plats sont accompagnés de caviar de légumes et d'une salade verte

**Tranche de thon "Patudo" de ligne grillé,** condiment de tomate confite à la coriandre 28€

**Daurade royale entière à la plancha,** beurre anisé 25€

**Calamars grillés,** vinaigrette de citrons confits 28€

**Homard bleu entier grillé en carapace,** crème de crustacés au corail (selon arrivage) 65€

**Entrecôte de boeuf de race Charolaise,** oignons confits au balsamique et sauce béarnaise 34€

**Côte de cochon ibérique,** sauce diable aux condiments 26€

**Coquelet fermier grillé en crapaudine,** jus aux saveurs d'Asie 24€

**Tartare de boeuf Charolais taillé au couteau,** assaisonné par nos soins 23€

**Carré d'agneau de Sisteron grillé à la plancha,** jus réduit au thym frais 29€

### Légumes au choix (en supplément)

Purée de pommes de terre / Légumes verts frais de saison / Chichoumeille de légumes 5€  
Pommes frites maison / Penne au beurre

## Desserts

**L'assiette de fromages affinés** 15€

**Tiramisu** aux fraises de pays 13€

**Tarte au chocolat noir,** sorbet mangue 13€

**Crème brûlée à la vanille Bourbon,** gaspacho de fruits rouges 12€

**Paris / Villeneuve** au praliné 12€

**Tarte sablée aux framboises,** sorbet citron vert et basilic 13€

**Salade de fruits frais du moment,** parfumée à la fleur d'oranger et menthe fraîche 11€

**Café ou thé gourmand** 11 €

.....  
**Menu enfant** 15€