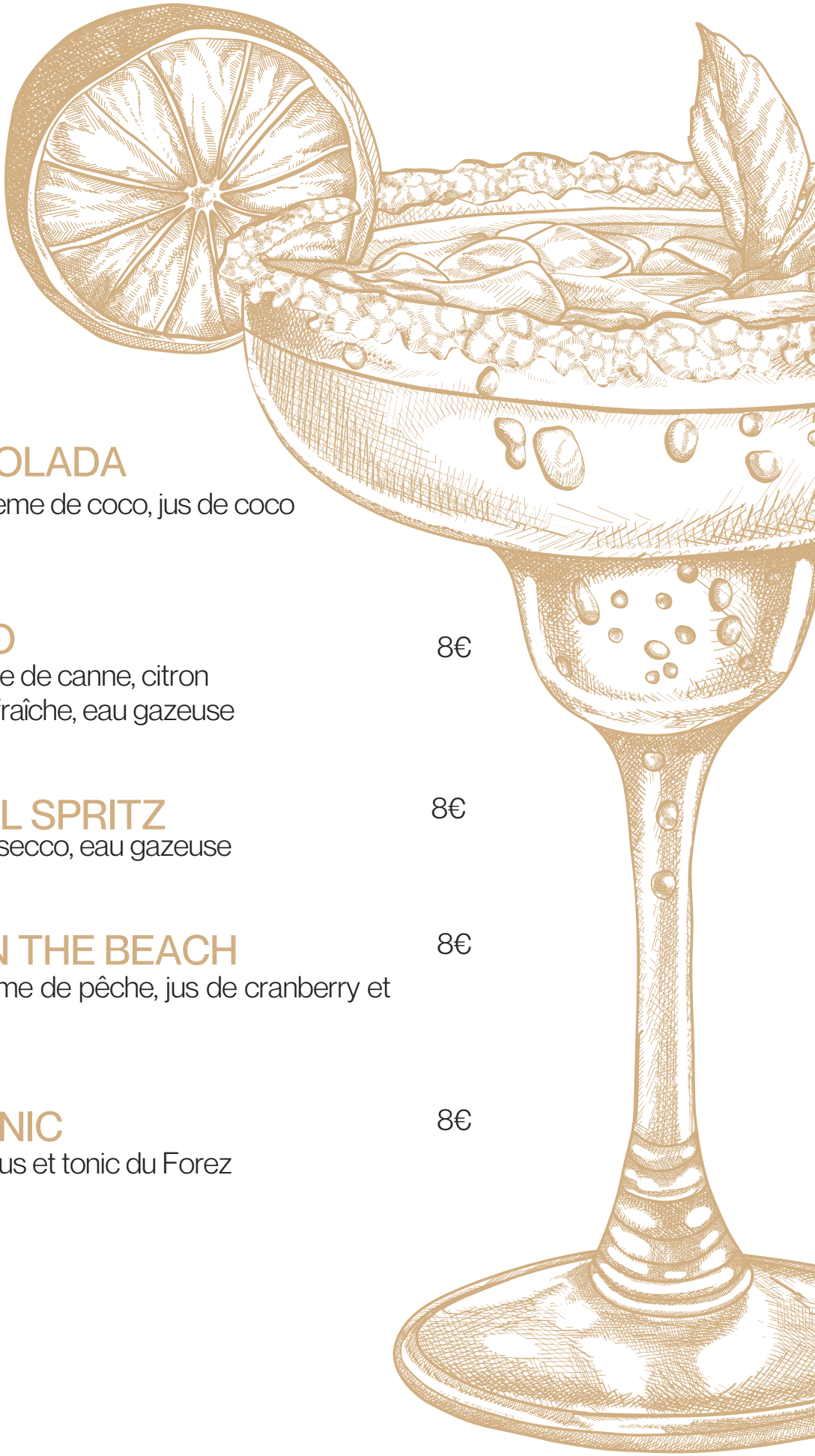


Le menu du Carré

SEPTEMBRE 2026

Cocktails



PIÑA COLADA
Ananas, crème de coco, jus de coco
et rhum

MOJITO — 8€
Rhum, sucre de canne, citron
et menthe fraîche, eau gazeuse

APEROL SPRITZ — 8€
Apérol, prosecco, eau gazeuse

SEX ON THE BEACH — 8€
Vodka, crème de pêche, jus de cranberry et
ananas

GIN TONIC — 8€
Gin generous et tonic du Forez

Chaque cocktail est personnalisable avec l'alcool de votre choix.

Bières

PRESSION

	15cl	25cl	50cl
1664 (Blonde)	2.70€	3.80 €	7.60€
1664 (Blanche)	3.70€	4.80 €	9.60€
La Bête ambre	3.70€	4.80 €	9.60€
Bière du moment	3.70€	4.80 €	9.60€

BOUTEILLE 33 CL

Bière 7 Collines (IPA "Orgasm'ique", Blonde, Blanche)	6.00€
Duvel	6.00€
Desperados	6.00€

CIDRES APPIE BIO

Brute, Poiré, Rosé	6.50€

Apéritifs

P.L.S Pastis Ligérien Sauvage	3.50€
Ricard - Pastis	2cl -3.50€
Martini blanc, Martini rouge	4cl -3.50€
Malibu, Porto rouge, Porto blanc, Suze	
Wyborowa	4cl - 6.00€
Kir vin blanc	12cl- 4.50€

WHISKY DÉGUSTATION

Clan Campbell	2cl - 4.00€ 4cl- 6.00€
Jack Daniels	2cl - 5.00€ 4cl- 8.00€
Arlett - single malt	10.00€
Sexton	13.00€
Arlett -tourbe	13.00€



VODKA DÉGUSTATION

Greygoose	10.00€

GIN DÉGUSTATION

Gaston - Maison Tessendier	8.00€
Boréal - Maison 16	8.00€
Generous Gin	8.00€

Soft

JUS MAISON PATRICK FONT — 5.00€
Pomme, Pêche de vigne, Poire, Tomate, Abricot, Orange, Ananas, Pomme Yuzu, Fraise

SODAS — 4.00€
Coca 33cl, Coca zéro 33cl, Orangina 25cl, Schweppes, Schweppes agrumes 25cl, Diabolo ou Ice tea 25cl, Oasis 25cl

Limonade 25cl — 3.50€

Coca Forez / Tonic Forez

SIROP BIGALLET — 2.50€
Menthe, Fraise, Grenadine, Orgeat, Kiwi, Citron jaune, Caramel, Cerise, Cassis, Ananas, Pêche, Mangue-Goyave, Framboise hibiscus

BIÈRES SANS ALCOOL
Bouteille 1664, sans alcool — 33cl - 4.00€

Liefmans ruby, sans alcool — 33cl - 4.00€

Cocktail sans alcool

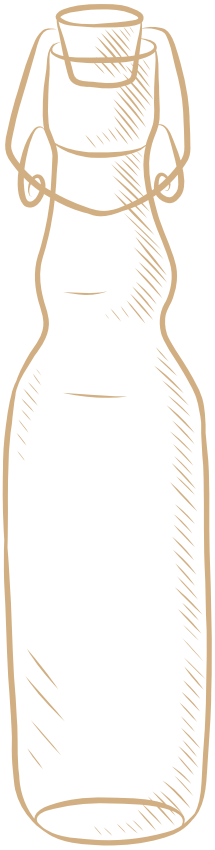
PARMA VIOLET — 6€
Limonade, jus de pomme et citron vert, sirop de violette

LA BOULE DORÉE — 6€
Jus d'ananas et de passion, jus de citron vert, sirop de mangue goyave et Perrier



Eaux

Vittel, San Pellegrino	50 cl - 3.50€
Vittel, San Pellegrino, Badoit	1 L - 5.00€
Perrier	33 cl - 4.00€
Montarcher	
Eau de source pétillante	1 L- 6.00€
Eau de source plate	1 L- 6.00€



Boissons chaudes

Café*, décaféiné	3.00€
Grand café*	6.00€
Thé, infusion	4.00€
Cappuccino*	5.00€
Chocolat chaud*	5.00€
Café frappé*	5.00€

**Café bio de la maison Chapuis*



Ici, on joue les saveurs comme on joue les boules : avec passion, précision et bonne humeur.

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit
et un délicieux moment parmi nous.
L'Équipe du Carré Pétanque OBUT.

MENU PLAISIR

29.00 €

Mise en Bouche

Tataki de thon , bouillon dashi
ou
Tartelette falafel, houmous et légumes croquants

Effiloché de porc cuit basse température, jus réduit au thym, purée aux oignons confits
ou
Roulade de sole, sauce marinière, légumes cuits vapeur

Dessert au choix à la carte
ou
Assiette de fromages affinés
ou
Fromage blanc



MENU GOURMET

37.00 €

Mise en Bouche

Cheesecake au comté affiné 40 mois, magret de canard séché, salade de jeunes pousses, pickles Granny Smith
ou
Filet de féra fumé par nos soins, émulsion citronnée, oeuf de truite

---

Filet de caille snacké sauce pêche de vigne et vin jaune, lentilles du Puy et pois gourmands
ou
Filet de bar cuit à l'unilatérale, sauce vanillée, risotto safrané

Dessert au choix à la carte
ou
Assiette de fromages affinés
ou
Fromage blanc



À partager

Planche de charcuteries de la Maison Duculty	11.50 € / pers
Saucisse sèche entière de la Maison Duculty 200g	12.00 €
Assiette de tapas, selon le marché du jour	10.00 €

Entrées

Tataki de thon, bouillon dashi	19.00 €
Tartelette de falafel, houmous et légumes croquants	18.00 €
Cheesecake au comté affiné 40 mois, magret de canard séché, salade de jeunes pousses, pickles Granny Smith	19.00€
Filet de fera fumé par nos soins, émulsion citronnée, œuf de truite	21.00 €

Viandes

Effiloché de porc cuit basse température, jus réduit au thym, purée aux oignons confits	22.00 €
Filet de caille snacké sauce pêche de vigne et vin jaune, lentilles du Puy et pois gourmands	24.00 €

Poissons

Roulade de sole, sauce mariniére, legumes cuits vapeur	22.00 €
Filet de bar cuit à l'unilatérale, sauce vanillée, risotto safrané	23.00 €

Suggestions

Œuf poché, déclinaison de légumes	15.00 €
Burger du Carré, frites maison et salade verte (steak haché charollais ≈ 150 g, cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons Sauce cheddar fumé et Jack Daniel's en supplément 2 €	19.00 €
Filet de bœuf ~ 180 g, sauce aux morilles, frites maison et salade verte*	28.00 €
Burger "Cécile", frites maison et salade verte (Burger végétarien, suivant nos arrivages du jour et cheddar fumé)	17.00 €

Sauce cheddar fumé et Jack Daniel's sur les frites maison en supplément 2 €

Menu végétarien — 24.00 €

Entrée : Tartelette falafel, houmous et légumes croquants
Plat : Œuf poché, déclinaison de légumes
Dessert : au choix à la carte

Pour les enfants — 12.00 €

MENU ENFANT (- de 10 ans)
Aiguillettes de poulet panées ou Fish and Chips et ses accompagnements
Compote “comme chez mamie” poire/vanille ou mi-cuit au chocolat Weiss et boisson

Faire plaisir aux adolescents — 14.00 €

POUR LES ADOLESCENTS (11 à 17 ans)
Cheeseburger (Pain, steak, cheddar, ketchup et ses frites maison)

Fromages

Faisselle de La Ferme au cœur du Forez — 5.00 €
Assiette de fromages affinés* — 7.00 €

**Buchette de chèvre de La Ferme au cœur du Forez, St-Romain-le-Puy 42610*
Fourme de Montbrison au lait cru et affiné 4 mois de la ferme des Epilobes, Sauvin 42990
St Nectaire au lait cru et affiné 6 mois sur paille, Aulnat 63510
Brique de La ferme au cœur du Forez, St-Romain-le-Puy 42610

Desserts



Mi-cuit au chocolat Weiss — 7.50 €
Crème brûlée vanille — 7.50 €
Assiette de fruits frais — 7.50 €
Poire pochée maison, siphon pop-corn, tuile chocolatée — 7.50 €
Ruche du Carré façon
(Pêche de vigne, citron basilic et sablé breton) — 7.50 €
Tartelette autour de la cacahuète
Dessert signature - Boule du Carré vanille - mûre — 7.50 €
(Insert mûre et spéculoos) — 9.00 €

Informations destinées aux personnes allergiques

Réalisé à partir de matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes. Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.



Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.



Crustacés et produits à base de crustacés.



Œufs et produits à base d'œufs.



Poissons et produits à base de poissons (gélatine).



Arachides et produits à base d'arachide.



Soja et produits à base de soja (huile, graisse).



Lait et produits à base de lait (y compris de lactose, lactosérum).



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits (distillats).



Céleri et produits à base de céleri.



Moutarde et produits à base de moutarde.



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)



Lupin et produits à base de lupin.



Mollusques et produits à base de mollusques.