



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

### Les salades (uniquement servies au déjeuner)

César : Aiguillettes de poulet croustillantes, œuf mollet, copeaux de parmesan, câpres, sauce César, pomme fruit et croûtons 20€

Océane : chair de crabe, poulpe et gambas, iceberg, ananas, avocat et agrume, huile d'olive citronnée 22€

Chirashi poke bowl : saumon, thon et noix de St Jacques (préparation crue), riz vinaigré, avocat, wakamé, mangue, concombre, carotte, radis et sésame grillé 26€

Tartare de thon frais à la coriandre et zestes de citron vert, guacamole d'avocats 22€

Raviolis de poulet frit et légumes, sauce téryaki, sésame et germes de soja 17€

Foie gras de canard au naturel en terrine, compotée de griottes au pain d'épices, pain grillé 23€

Gambas croustillantes, salade de pâte soba et wakamé, sauce condiments aigre-doux 23€

Mozzarella di bufala au pesto, tomates cœur de bœuf et roquette 18€

Poulpe à l'ail, écrasé de pomme de terre aux éclats de noisette et cébe 22€

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

6 Huitres grand cru « MarNostra » N°2 22€

## Pâtes & risottos

Penne, tomates fraîches, mozzarella, pesto et parmesan 17€

Duo de linguines blanches et noires, gambas et calamars au jus de coquillages légèrement crémé, copeaux de parmesan 25€

Riz "Arborio" en risotto crémeux à la truffe blanche d'été, noix de St-Jacques rôties et asperges vertes 33 €

## Plats

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

Calamars grillés à la plancha, vinaigrette de citrons confits 28€

Daurade royale entière à la plancha, beurre anisé 26€

Tranche de thon "Albacore" grillé, condiments de tomates confites à la coriandre 29€

Queue de boudoir rôtie à l'arrête, coulis de tomate à l'ail rôti et thym frais 31€

Entrecôte de bœuf de race Charolaise, oignons confits au balsamique 34€

Magret de canard grillé entier côté peau «origine France», chutney d'abricots secs aux mendiants 28€

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

Côte de veau fermier, jus crémé au fumet de champignon 36€

Burger du sud, bœuf haché «origine France», mozzarella, tomates confites, pesto et roquette 24€

Burger chic au foie gras poêlé «origine France», comté, oignons rouges confits et roquette 28€

### Légumes au choix

5€

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

## Desserts

Tiramisu aux fraises de pays 13€

Coupe douce de lèche, brownie, cacahuètes caramélisées, caramel de lait et coulis de chocolat noir 13€

Trionon chocolat au praliné croustillant 13€

Vacherin glacé fraise/passion, chantilly à la vanille bourbon 12€

Tarte citron meringuée, sorbet citron 13€

Baba au rhum, coulis de pomme verte à la verveine, chantilly à la vanille bourbon et fruits rouges 13€

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

Café ou thé gourmand en trilogie 11€

Menu enfant 15€