

EXTRA

Purè di patate ⁷ Purée de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i> ⁷	€ 7,50
Funghi saltati con cipollotto e prezzemolo Poêlée de champignons <i>Sautéed mushrooms with spring onion and parsley</i>	€ 10,50
Patatine fritte ^{1,8} Frites maison / <i>French fries</i>	€ 7,50
Misto di verdure alla Provenzale Ratatouille <i>Mixed Provençal vegetables</i>	€ 9,00
Galette semplice di grano saraceno (senza glutine) Galette de blé noir (sans gluten) <i>Galette - gluten free bread</i>	€ 3,50
Pane e burro ^{1,7} Pain maison et beurre / <i>Bread and butter</i>	€ 3,50

INSALATE GOURMET

Insalata Nizzarda ^{3,4,10,11,12} Salade Niçoise dans un bol de galette de blé noir - <i>Niçoise salad</i>	€ 22,00
Insalata con formaggio di capra su crostini e miele ^{1,7,8,10,12} Salade de Chevre et miel sur toasts <i>Salad with goat cheese on croutons and honey</i>	€ 19,00

CRÊPE

Crêpe burro salato e zucchero di canna ^{1,3,7} Crêpe beurre salé et sucre cassonade <i>Salted butter and brown sugar crepe</i>	€ 7,50
Crêpe cioccolato ^{1,3,7} Crêpe cioccolato <i>Crepe with chocolate</i>	€ 9,50
Crêpe al caramello e burro salato ^{1,3,7} Crêpe au caramel et beurre salé <i>Crepe with caramel and salted butter</i>	€ 10,50
Crêpe “flambée” al Grand Marnier ^{1,3,7,12} Crêpe flambée au Grand Marnier <i>Crepe flambeed with Grand Marnier</i>	€ 10,50
Crêpe cioccolato, noci tostate e pere ^{1,3,7,8} Crêpe au chocolat, noix et poires grillées <i>Crepe with chocolate, toasted nuts and pears</i>	€ 10,50

PASTICCERIA

Dolci del giorno fatti in casa ^{1,3,7,8} Plateau de nos pâtisseries du jour / <i>Homemade desserts of the day</i>	l'uno € 8,50
--	--------------

ALLERGENI

Nella lavorazione dei nostri piatti sono presenti i seguenti allergeni ed il personale di sala è a vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento necessario:
1 Glutine - 2 Crostacci - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte - 8 Frutta a guscio
9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi

Servizio € 1,50 a persona / Service 1,50€ par personne / Service € 1.50 per person



Menu
d'inverno

CLASSICI DELLA TRADIZIONE

ANTIPASTI

- Foie gras d'anatra fatto in casa** ^{1,12} € 26,00
con pane tostato e cipolla caramellata
Foie gras de canard maison
Duck foie gras terrine with toast and caramelized onions
- Salmone affumicato in casa al legno di faggio** ^{1,4,7} € 22,00
pane nordico e creme fraiche alle erbe
Saumon fumé au bois de hêtre
Smoked salmon, nordic bread and herbal creme fraiche
- Lumache con burro al prezzemolo e aglio** ^{7,8,12,14} € 18,00
Escargots à la Bourguignonne
Snails with parsley and garlic butter
- Ostriche di Francia** ^{1,7,14} 1 pz € 5,50
servite su ghiaccio con pane integrale, limone e burro salato 6 pz € 30,00
Huîtres de Bretagne
Oysters served on ice with whole-wheat bread, lemon and salted butter
- Selezione di formaggi** ⁷ 4 pz € 20,00
serviti con marmellata fatta in casa e miele 8 pz € 32,00
Assortiment de fromages 12 pz € 45,00
Cheeses selection served with homemade jam and honey
- Zuppa di cipolle con crostini di baguette** ^{1,5,7} € 14,00
gratinati all'Emmental
Soupe à l'oignon
Homemade onion soup made with toasted bread and Emmental
- Tagliere misto di salumi francesi e formaggi artigianali** ^{1,5,8} € 19,00
Assiette mixte charcuterie française et fromages
Mixed platter of french cured meats and artisanal cheeses

PIATTI PRINCIPALI

- Burger del Carré** ^{1,3,7,8,12} € 24,00
Burger di manzo con brie, bacon, cipolle caramellate, pomodoro, misticanza, maionese al pomodoro e patate fritte
Burger de bœuf avec brie, bacon, oignons caramélisés, tomate, salade mixte, mayonnaise maison à la tomate et frites
Beef hamburger with brie, bacon, caramelized onions, tomato, mixed salad, homemade tomato mayonnaise and french fries
- Petto d'anatra con salsa fondente agli agrumi** € 26,00
su verdure croccanti ^{7,12}
Magret de canard aux agrumes avec des légumes croquants
Roasted duck breast with citrus sauce and crunchy vegetables
- Tartare del Carré** ^{3,4,10,12} € 24,00
Battuto di manzo al coltello con cetriolini, scalogno, capperi, senape di Dijon, prezzemolo worchester, tabasco, olio, sale e tuorlo d'uovo
Tartare de boeuf avec échalotes, persil, câpres, moutarde de Dijon, sauce Worcester, tabasco et jaune d'oeuf
Minced sirloin steak seasoned with shallot, gherkins, parsley, capers, Dijon mustard, Worcester, tabasco and yolk egg
- Boeuf Bourguignon** ^{1,7,12} € 24,00
Guancia di manzo brasata al vino di Borgogna con purè
Boeuf Bourguignon
Braised cheek beef in Burgundy wine with roasted spring onion and mashed potatoes

FORMULA BAMBINI

Burger di manzo | Patatine fritte | Dolce € 19,00

SELEZIONI PER L'INVERNO

ANTIPASTI

- Zuppa di pesce servita con rouille,** € 15,00
formaggio e crostini ^{1,2,3,4,8,9,10,12,14}
Soupe de poissons rouille, fromage et croûtons
Fish soup served with rouille, cheese, and croutons
- Uovo cotto a bassa temperatura,** € 17,00
con funghi di stagione, bacon e salsa Normanna ^{7,12}
Œuf parfait avec sauce Normande, champignons et lardons
Perfect egg with seasonal mushrooms, lard, and Norman sauce
- Bonbon bourguignon (3 pz) con salsa al Brie** ^{1,3,7,12} € 16,00
Bonbons Bourguignon (3 pz) avec sauce au Brie
Bourguignon bonbon (3 pz) with Brie sauce
- Tartare di gamberi, mela Granny Smith** € 18,00
e avocado con maionese alla paprika ^{2,3,8,10}
Tartare de crevettes, Granny Smith, avocat et mayonnaise au paprika
Shrimp tartare with Granny Smith apple and avocado, served with paprika mayonnaise
- Cozze alla marinara servite** € 16,00
con patatine fritte fatte in casa ¹
Moules marinières et frites
Mussels in white wine served with homemade fries
- Vellutata di stagione con crème fraîche e crostini** ^{1,7} € 15,00
Velouté de saison avec crème fraîche et croûtons
Seasonal velouté with crème fraîche and croutons

PIATTI PRINCIPALI

- Capesante con burro noisette,** € 27,00
purea di zucca e porri scottati ^{7,8,14}
Saint Jacques fraîches avec beurre noisette sur purée de potiron et poireaux
Scallops with brown butter, pumpkin purée, and leeks
- Spigola con salsa al pepe rosa con verdure stagionali** ^{4,7,12} € 26,00
Bar avec sauce aux poivre rose aux légumes de saison
Seabass with pink pepper sauce and seasonal vegetables
- Stufato di vitello in salsa bianca con riso** ^{1,3,4,7,9,10} € 24,00
Blanquette de veau et riz
Veal blanquette served with white rice
- Coq au Vin con purè di patate** ^{1,9,10,12} € 25,00
Coq au vin avec purée de pommes de terre
Coq au Vin with mashed potatoes
- Filetto di manzo con salsa funghi e cardoncelli affumicati** ^{1,9,10} € 29,00
Filet de bœuf avec sauce aux champignons
Beef filet with mushroom sauce

ESPRIT CHALET

Ogni giorno, le Chalet, situato al primo piano del Carré Français, vi propone, su prenotazione, i piatti tradizionali delle montagne francesi. I nostri camerieri sono a vostra completa disposizione per soddisfare le vostre esigenze e richieste.

- Boite chaude** ⁷ (x 2 pax) € 44,00
Formaggio fuso servito caldo con patate fritte e salumi
- Raclette Beillevaire** ⁷ (x 2 pax) € 55,00
servita con salumi dei Pirenei, cetriolini e patate lesse
- Tartiflette** ⁷ (x 1 pax) Disponibile solo il week-end € 23,00
Sfornato di patate e panna con pancetta e cipolle stufate gratinato al Reblochon o Morbier