

Bienvenue au Carré Blanc

Au Restaurant Le Carré Blanc, nous dressons les tables comme on accueille des amis : avec simplicité, générosité, et le plaisir de vous retrouver.

On aime les repas qui rassemblent, les saveurs qui réconfortent et les échanges autour d'une bonne assiette.

Notre cuisine est simple, généreuse, faite maison et toujours de saison — à l'image de notre ambiance : conviviale, sincère et chaleureuse.

Midi pressé ou dîner prolongé, pause solo ou déjeuner d'équipe, nous mettons la même attention dans chaque assiette... et dans chaque sourire.

Merci de votre fidélité, bonne découverte aux nouveaux visages, et surtout...

bon appétit !

L'équipe du Carré Blanc



À partager

Accras de poisson maison, sauce thaï (x6)	10.00€
Planche de charcuterie artisanale, coppa, jambon ibérique, andouille de Guémené, pâté de campagne, rillons, viande de Grisons	Petite : 16.00€ Grande : 26.00€
Planche mixte du Carré, charcuterie fine et fromage affinés	Petite : 16.00€ Grande : 26.00€
Houmous, pain pita grillé	7.00€
Rillettes de la mer (selon arrivage), toasts grillés	8.50€
Croque truffé du chef, pain croustillant, fromage fondant	12.00€

Les entrées

Duo d'œufs mimosa et mayonnaise maison	8.00€
Duo de saumon, gravlax et fumé, crème d'aneth, toasts	14.00€
Tomates anciennes et burrata, pesto au basilic	13.00€
Terrine de campagne, recette maison, chutney oignons figues et fruits rouges	8.00€
Œuf coque à la truffe, pain grillé	10.00€
Escargots poêlés, ail et persil, espuma de lard et thym	13.00€
Croustillant de Saint-Jacques, inspiration Guillaume Gomez	14.00€
Ravioles de langoustines, bisque de langoustines	15.00€

*Prix TTC service inclus. Viandes origine France.
La liste des allergènes est disponible sur demande*

Les plats

Côté Terre

Burger "Brit", pain boulanger, steack haché*, lard grillé, tomme du Vau Madeuc Oignons confits, sauce Aurore, frites maison	18.00€
La Belle Entrecôte* environ 300g, frites maison, sauce au choix	26.00€
Tartare de filet bœuf au couteau*, préparé minute	21.00€
Ris de veau croustillant, champignons, jus de viande	28.00€
Filet mignon de porc, " basse température", sauce chasseur	21.00€
Volaille, cuisson basse température, sauce morilles	22.00€
Côtelettes d'agneau, jus de viande	24.00€
Demi-magret de canard	26.00€
Bœuf Wellington* du chef, duxelles de champignons, pâte feuilletée Jambon cru - de 1 à 10 personnes + 3 garnitures et sauces au choix	36.00€ /pers
Côte de bœuf* à partager, entre 1kg et 1,2kg Pour 2 personnes	69.00€

Les accompagnements : frites maison - écrasé de pomme de terre - poêlée de légumes -
Riz crémeux - poêlée de pommes de terre et champignons - mousseline de pommes de terre

Les sauces : béarnaise - poivre - roquefort - chasseur - beurre blanc - beurre maître d'hôtel -
Jus de viande

*Prix TTC service inclus. Viandes origine France.
La liste des allergènes est disponible sur demande*

* notre équipe peut vous renseigner sur la race de la viande proposée actuellement

Les plats

Côté Mer

Filet de bar rôti, sauce vierge	25.00€
Fish & Chips maison, sauce tartare	18.00€
Pavé de saumon en croûte de pistache	19.00€
Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc snackées, sauce au vin jaune	25.00€

Les pâtes

Papardelles à la truffe, guanciale, copeaux de pecorino truffé	22.00€
Linguini au pesto basilic, speck, burrata crémeuse, pignons, crème de balsamique	20.00€

Les salades

Salade Caesar, duo de poulet "mariné et croustillant", œuf mollet, copeaux de parmesan, tomates, croutons, sauce anchois	18.00€
Salade Estivale, burrata, jambon ibérique, poivrons marinés, tomates, œuf dur	18.00€

Les accompagnements : frites maison - écrasé de pomme de terre - poêlée de légumes - Riz crémeux - poêlée de pommes de terre et champignons - mousseline de pommes de terre

Les sauces : béarnaise - poivre - roquefort - chasseur - beurre blanc - beurre maître d'hôtel - Jus de viande

*Prix TTC service inclus. Viandes origine France.
La liste des allergènes est disponible sur demande.*

Les formules

Plat du jour	15.00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	18.90€
Entrée + Plat + Dessert	23.90€

Les entrées

Duo d'oeufs mimosa et mayonnaise maison

Entrée du jour

Les plats

Viande du jour

Poisson du jour

Les desserts

Brioche perdue, caramel au beurre salé ou Nutella

Salade de fruits frais maison

Café gourmand assortiment maison +2.00€

Tarte citron meringuée, sablé breton

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Cœur coulant au chocolat

*Prix TTC service inclus. Viandes origine France.
La liste des allergènes est disponible sur demande*

Menu enfant

jusqu'à 10 ans

Les plats

Viande du jour
Poisson du jour
Jambon, pâtes

Les desserts

Coupe glacée, deux boules
Fromage blanc et son coulis
Salade de fruits frais

Les boissons

Verre de coca-cola, jus d'orange ou jus de pomme

12,00€

*Prix TTC service inclus. Viandes origine France.
La liste des allergènes est disponible sur demande*

Les desserts

Assiette de fromages affinés	10.00€
Cookie géant à partager... ou pas !	12.00€
Brioche perdue, caramel au beurre salé ou Nutella	8.00€
Salade de fruits frais maison	8.00€
Café gourmand assortiment maison	8.00€
Tarte citron meringuée, sablé breton	9.00€
Tarte tatin, crème d'Isigny, glace vanille (Maison Elien)	10.00€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8.00€
Cœur coulant au chocolat	8.00€

Les glaces

Maison Elien, Artisan glacier - Trégueux

1 boule	2.50€
2 boules	5.00€
3 boules	7.00€

Sorbets : Pêche, Fraise, Framboise, Cassis, Citron-basilic, poire, Pabana, Fruit du soleil, Limoncello, Noix de coco

Crèmes Glacées : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Sablé Breton, Menthe-chocolat, Rhum-Raisin

La liste des allergènes est disponible sur demande

Les coupes glacées

Maison Elien, Artisan glacier - Trégueux

Les classiques

Café Liègeois 2 boules café, 1 boule vanille, café froid, chantilly	8.90€
Chocolat Liègeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, chantilly	8.90€
Dame Blanche 3 boules vanille, nappage chocolat, chantilly	8.90€
Pêche Melba 2 boules pêche, 1 boule vanille, pêche coulis fraise, chantilly	8.90€
Breizh 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule sablé breton, coulis de caramel	8.90€
Fruits Rouge 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis fraise, chantilly	8.90€
Affogato Espresso, 1 boule vanille	4.50€

Les alcoolisées

La Colonel du Carré Blanc 3 boules sorbet citron basilic, vodka	9.90€
La Williamine 3 boules sorbet poire, eau de vie poire	9.90€
La Aftereight 2 boules menthe-pépites de chocolat, 1 boule chocolat, Get 27	9.90€
La Limoncello 1 boule limoncello, 1 boule Pabana, 1 boule fruits du soleil, limoncello	9.90€
La Bailey's 2 boules caramel beurre salé, 1 boule noix de coco, Bailey's	9.90€
La Rhum-Raisin 2 boules Rhum raisin, 1 boule vanille, rhum	9.90€

La liste des allergènes est disponible sur demande