

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

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, *mayonnaise maison*

Entrée du jour

Les plats

Volaille, *cuisson basse température*

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 Bretagne*

Cœur coulant au chocolat

*Prix TTC service inclus, l'origine des viandes UE
La liste des allergènes est disponible sur demande*

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, 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	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, l'origine des viandes UE
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, jus d'orange ou jus de pomme

12,00€

*Prix TTC service inclus, l'origine des viandes UE
La liste des allergènes est disponible sur demande*

Les plats

Côté Terre

Burger "Brit", steak haché Angus, lard grillé, tomme du Vau Madeuc Oignons confits, sauce Aurore, frites maison	18.00€
La Belle Entrecôte, environ 300g "race Angus" frites et 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€

Entre amis

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, race Angus 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, l'origine des viandes UE
La liste des allergènes est disponible sur demande*

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 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, l'origine des viandes UE
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 Bretagne	8.00€
Cœur coulant au chocolat	8.00€

La liste des allergènes est disponible sur demande