

LA CAVE DU CARRÉ BLANC

APÉRITIFS

Pastis 2 cl	3.80
Ricard 2 cl	3.80
Martini blanc ou rouge 4 cl	4.50
Porto rouge ou blanc 4 cl	4.50
Suze 4 cl	4.00
Campari 4 cl	4.50
Kir Breton 33 cl	4.50
Kir pétillant 12 cl	4.50

BIÈRES

Loburg 25 cl	3.50	50 cl	6.50
Leffe 25 cl	4.00	50 cl	7.50
Monaco, Panaché 25 cl	3.50		

Les whiskies

Demandez conseil à notre barman
ou à notre serveur

CHAMPAGNES

Coupe de Mercier 12 cl	7.50
Coupe de Mumm 12 cl	8.50
Champagne Mercier 75 cl	49.00
Champagne Mumm 75 cl	65.00
Champagne Mumm Rosé 75 cl	90.00

COCKTAILS

Martini Gin 8 cl	8.00
Gin soda 12 cl	8.50
Planteur Maison avec alcool 12 cl	8.50
Planteur Maison sans alcool 12 cl	6.50
Mojito 12 cl	8.50
Virgin Mojito 12 cl	6.50
Spritz 12 cl	8.50
Américano Maison 12 cl	9.00

SOFT DRINKS

Plancoët intense 33 cl	3.50
Breizh Cola, limonade 33 cl	3.50
Orangina, Breizh Ice Tea, 1/4 Vittel 25 cl	3.50
Jus de fruits Granini 25 cl	3.50
Orange, ananas, abricot, fraise, tomate	

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Déca	2.00
Café ou Déca allongé	2.50
Double expresso ou Déca	4.00
Café crème ou Déca crème	2.50
Chocolat chaud	4.00
Thé ou infusion	4.00

Demandez notre carte
DES DIGESTIFS

VINS BLANCS

Val de Loire 75 cl	
Menetou Salon, Antoine de La Farge	32.00
Sancerre Blanc, Domaine Durand	35.00
Muscadet Château Thébaud, Les Bêtes Curieuses	33.00
Chenin, Rock M Roll	18.00

Languedoc

Cévennes Climat Bio	18.00
Côtes de Thau, "Ici", Domaine In Vinhys	21.50

Bourgogne

Mercurey, Agnès du Couédic	45.00
Viré Clessé, Epinet, Les Tourterelles	40.00
Chablis, Domaine Passy le Clou	35.00

Alsace

Pinot Gris, Schlumberger	23.00
Grand Cru Kirchberg, Gewurztraminer Vendanges Tardives, Klipflé	54.00
Riesling, Schlumberger	21.00

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne, Soleil d'Octobre, Domaine de Mirail	21.00
---	-------



VINS ROSÉS

Provence 75 cl	
Whispering Angel, Château d'Esclans	30.00

Corse

Umanu, Vignerons Corsicans	24.00
----------------------------	-------

Méditerranée

IGP Méditerranée, Rosé Insolence	26.50
----------------------------------	-------

PICHET DE VIN

Blanc / Rosé / Rouge
25 cl : 4.50 50 cl : 8.00

VINS ROUGES

Val de Loire 75 cl	
Chinon, Réserve, Baudry Dutour	21.00
Menetou Salon, Antoine de la Farge	32.00
Saumur Champigny, Cuvée Thierry Germain	34.00

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Village, Les Becs Fins, Tardieu L.	28.00
Crozes Hermitage, Les Lauzières, Tardieu L.	36.00
Gigondas, Dentellis, Ogier	42.00
Côte Rôtie, La Sérine, Ogier	62.00
Châteauneuf du Pape, Le Clos de L'oratoire des Papes	65.00
Hermitage, Tardieu Laurent	76.00

Bourgogne

Macon Pierreclos, Albert Bichot	34.50
Monthélie, Château de Dracy	57.00
Pommard, Clos des Ursulines, Albert Bichot	83.00

Languedoc

Saint-Chinian Bio, Antonyme, Canet Valette	23.00
Côtes de Thau, La Vie, Domaine In Vinhys	21.50
Pic Saint-Loup, Les Vieilles Vignes de Lancyre	29.00
Terrasses du Larzac, Saint-Jean, Clos du Serre	34.00

Bordeaux

Lalande de Pomerol Bio, Château Rose Trémière	30.00
Haut Médoc, Château Sénéjac	42.00
Médoc, Château Potensac	60.00
Saint-Emilion Grand Cru, Terrasses de Croizille	47.00
Pauillac, Verso de Haut Batailley	56.00

Bordeaux Grand Cru

Saint-Estèphe, Marquis de Calon Ségur	70.00
Margaux, Château Cantenac Brown	96.00
Saint-Julien, Château Talbot	110.00
Saint-Julien, Château Léoville Poyferré	155.00

Les Eaux minérales

Plancoët plate 50 cl	3.70
Plancoët plate 100 cl	5.00
Plancoët gazeuse 50 cl	4.00
Plancoët gazeuse 100 cl	5.30

Le Carré Blanc

UNE TABLE GÉNÉREUSE ET CONVIVIALE DANS UN CADRE PÉTILLANT...

5, rue Landelle - 22360 LANGUEUX - 02 96 52 43 43 - **Pensez à réserver !**

Le printemps arrive et ses petits légumes croquants

SATISFAIRE VOTRE PALAIS

Le Chef Baptiste Langlet et son équipe, dans un esprit de partage, de transmission et de tradition, vous proposent, toute l'année, une cuisine généreuse en saveurs mises en exergue par des produits du Terroir soigneusement sélectionnés. Venez découvrir tout le caractère de notre cuisine, ajustée au quotidien, par une brigade passionnée.

Laissez-vous tenter par nos coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, nos viandes bretonnes ou encore les poissons de nos côtes.

Une éthique pour le développement local !

Nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs locaux. Nos fournisseurs sont des passionnés qui défendent la qualité des produits. Tous sont sélectionnés avec attention pour garantir un moment privilégié de dégustation.

- La Ferme des Gaboriaux, Saint-Rieul (22)
- Bretagne viande, Quimper (29)
- La Boucherie du Penthievre, Lamballe (22)
- La Marée pour tous, Saint-Malo (35)
- L'escargot Carreucois, Saint-Carreuc (22)
- Le Poulet de la Pérouse, Loudéac (22)
- La Ferme de Kerloïck, Plestan (22)
- Les pâtes de David Le Ruyet, Languidic (56)
- Les œufs plein air Pors Bodiou, Kermaria Sulard (22)
- La Maison Le Flahec, Yffiniac (22)

ESPACE SÉMINAIRE

Allier travail & plaisir

Pour optimiser vos événements et vous permettre de profiter du cadre de l'établissement, nous proposons des formules journée étude et séminaire résidentiel. Après le travail, détendez-vous à l'espace bien-être ou autour d'un verre.



**Baptiste Langlet,
membre du club**

*Les Toques
Blanches*



Être Toque Blanche, pourquoi ?

*“ Transmettre la tradition d'hier
pour former la gastronomie de demain.”*

LES VALEURS

*Plus qu'une simple association, nous sommes un Club
de Chefs fédérés autour de deux valeurs fortes :*

- La qualité et le respect de la tradition culinaire
- La volonté de former et transmettre à travers la France et l'International

Les PRESTATIONS du Carré Blanc

- Service midi et soir
- Terrasse pergola
- Spécialités et produits locaux
- Cave à vins diversifiée



La Carte

prix nets en euros

LES ENTRÉES

Terrine de campagne, chutney d'oignons rosés.....	9,90
Œuf poché façon meurette, mousseline de pompadour truffée.....	9,90
2 œufs à la coque truffés et leurs mouillettes.....	10,50
Soubise d'oignons rosés, Comté et crostini ailé.....	9,90
Coquillages farcis, selon arrivage.....	11,90
Poulpe servi tiède, frégola, vierge de tomate et salade d'herbette.....	11,90
Couteaux sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	11,90
Carpaccio de poisson d'arrivage, huile d'olive et jus iodé.....	12,90
Fricassée d'escargots de St-Carreuc au cidre la Hunaudaye 6 pièces...	12,90



LES VIANDES

Le Bœuf

Né, élevé et abattu en BRETAGNE
maturé 21 jours
selon arrivage :
Angus, Blonde d'Aquitaine,
Charolais, ...

La côte de bœuf pour 2 personnes

85,00

Le tartare de faux-filet, 250 gr
frites/salade

21,00

Le faux-filet maturé grillé, 350 gr
pommes frites/salade

29,00

Le Poulet

de La Pérouse Loudéac

Le suprême au vin jaune,
pâtes "Le Ruyet"

18,90

— ● —

Le Veau

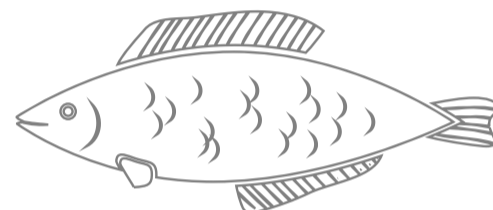
Quasi de veau en croûte d'herbes,
jus corsé

19,50



Toutes nos viandes
sont d'origine française

LES POISSONS



Tataki de thon,
vierge d'amandes torréfiées,
wok de légumes

23,00

Cabillaud nacré,
Pompadour à l'anglaise, rouille

18,90

Plancha de poulpe breton grillé,
houmous à l'huile vierge

21,00

Découvrez notre
Plateau de Fromages Affinés
8,90 l'assiette


nos
DES
SERTS
maison

Salade de fruits frais.....	6,90
Fromage blanc de St-Rieulait au fruits rouges.....	6,90
Moelleux au chocolat, sauce caramel, glace vanille.....	6,90
Gratin de fruits frais.....	8,90
Café ou Thé Gourmand.....	8,90
La Dame Blanche à l'assiette (glace vanille, sauce chocolat, meringue, chantilly).....	8,90
La Poire Belle-Hélène à l'assiette (poire pochée, sauce chocolat, glace vanille, chantilly).....	8,90

Côté menus, faites votre choix

Menu du Jour / Soirée étape

22,90 Hors supplément

Entrée + plat ou Plat + dessert

16,90 Hors supplément

Entrées au choix

Entrée du jour

ou

Terrine de campagne maison

ou

Œuf poché façon meurette

ou

Soubise d'oignons gratinés

ou

2 œufs à la coque truffés et leurs mouillettes

ou

Poulpe servi tiède, vierge de tomate (+2€)

ou

Couteaux sautés à l'ail et chorizo (+2€)

ou

Carpaccio de poisson d'arrivage, huile d'olive et jus iodé (+3€)

ou

Fricassée d'escargots de St-Carreuc au cidre la Hunaudaye (+3€)

Plats au choix

Poisson du jour

ou

Viande du jour

ou

Parmentier de paleron de bœuf breton

ou

Cabillaud nacré, Pompadour à l'anglaise, rouille (+6€)

ou

Suprême de poulet au vin jaune, pâtes "Le Ruyet" (+6€)

ou

La fameuse Entrecôte du Carré Blanc, poêlée du moment (+11,60€)

Desserts au choix

Dessert du jour

ou

Fromage blanc St-Rieulait

ou

Salade de fruits frais

ou

Moelleux chocolat et sa glace vanille

ou

Gratin de fruits frais (+2€)

ou

Poire Belle-Hélène à l'assiette (+2€)

ou

Café ou Thé Gourmand (+2€)

ou

La sélection de fromages (+2€)

SEMMAINIER

Chaque semaine...

Chaque jour...

Un plat !

Lundi :

Tartare de veau, pommes frites, salade **21,00**

Mardi :

Cotriade du Carré Blanc **24,90**

Mercredi :

La côte de veau au sautoir **26,50**

Jeudi :

Le filet de bœuf grillé, sauce béarnaise, pommes frites **29,00**

Vendredi :

La Belle Meunière, pompadour à l'anglaise **29,50**

Samedi :

Le poulet de la Pérouse, frites, salade **18,50**

MENU ENFANT

- 8 ans **12€**

Viande du jour ou Poisson du jour
ou Jambon, pâtes

+

Coupe glacée deux boules
ou Fromage blanc, coulis de fruits rouges
ou Moelleux au chocolat, glace vanille

+

1 verre de jus de fruits (orange ou pomme)
ou 1 verre de Breizh-Cola ou de limonade

Toute l'équipe du Carré Blanc
vous souhaite
un agréable moment
gustatif et gourmand.