

## Pour vous mettre en appétit

<b>Flan de chèvre frais forestier et tartare de tomate</b>	4800 pts	<b>12€</b>
<b>Courge Jack Be Little farcie aux champignons</b>	4800 pts	<b>12€</b>
<b>Salade de chicon aux foies de volaille</b> Endives, croûtons, tomate, noix, betterave, foies déglacés au vinaigre de Xérès	5600 pts	<b>14€</b>
<b>Foie Gras maison, gelée de figes et toasts</b>	6000 pts	<b>15€</b>

## Côté terre

<b>Plat du marché</b> (du lundi au vendredi)	6800 pts	<b>17€</b>
<b>Entrecôte Irish Angus 350g</b> Sauce champignons et pommes frites	10000 pts	<b>25€</b>
<b>Tartare de bœuf</b> Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie	6400 pts	<b>16€</b>
<b>Tortellini de bœuf à la crème de truffe</b> Et copeaux de parmesan	6800 pts	<b>17€</b>
<b>Souris d'agneau confite au jus de thym et sa purée maison</b>	8400 pts	<b>21€</b>
<b>L'Ozé Burger limousin</b> Pain burger brioché, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg, sauce barbecue	6800 pts	<b>17€</b>
<b>Croustillant de magret de canard et sa compotée d'oignons</b> Jus au miel	8000 pts	<b>20€</b>

**N'hésitez pas à demander les suggestions du chef les week-end !**



Grâce à votre carte Le Carré VIP Barrière  
◆ Cumulez des points sur chacune de vos consommations\*  
◆ **NOUVEAU** Offrez-vous votre addition avec vos points  
Carte disponible gratuitement à l'accueil. \*Hors consommations réglées en points.

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.  
Origine des viandes : France, Irlande, Allemagne, Angleterre, États-Unis

## Au fil de l'eau

<b>Darne de saumon, crème d'estragon et flan de poireaux</b>	7200 pts	<b>18€</b>
<b>Sole Meunière et son risotto</b>	12800 pts	<b>32€</b>
<b>Accompagnements supplémentaires</b> Frites, salade verte, flan de poireaux, risotto, purée	1600 pts	<b>4€</b>

## Avant de terminer

<b>Trilogie de fromages affinés</b> Comté, Roquefort, croûtin de Chavignol, confiture de figues et petite salade	3600 pts	<b>9€</b>
---	----------	-----------

## Nos gourmandises

<b>Tiramisu pommes caramel, crumble coco</b>	3200 pts	<b>8€</b>
<b>Guayaquil au chocolat</b>	3200 pts	<b>8€</b>
<b>Cheese-Cake au Speculoos et crème de marron</b>	3200 pts	<b>8€</b>
<b>Crème Napolitaine, glace mandarine et ses suprêmes</b>	3200 pts	<b>8€</b>
<b>Café ou thé gourmand,</b> selon l'humeur du chef	2800 pts	<b>7€</b>
<b>Coupe de glaces ou sorbets Chantilly</b> (2 parfums au choix) Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue	2400 pts	<b>6€</b>

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.



**35€**

14 000 pts

## FORMULE CASINOBOX

SOIRÉE TOUT COMPRIS

Une coupe de Champagne



Menu Découverte  
(entrée, plat, dessert, café)

10€ de jetons (1)



**22€**

8800 pts

**FORMULE DÉGUSTATION**  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

**25€**

10 000 pts

**MENU DÉCOUVERTE**  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**Flan de chèvre frais forestier et tartare  
de tomate**

ou

**Courge Jack Be Little farcie aux  
champignons**

**Tortellini de bœuf à la crème de truffe**  
Et copeaux de parmesan

ou

**Darne de saumon, crème d'estragon et  
flan de poireaux**

**Tiramisu pommes caramel, crumble  
COCO**

ou

**Crème Napolitaine, glace mandarine et  
ses suprêmes**

(1) Jetons non négociables, non remboursables, à utiliser le jour même.