
























ENTRÉES

Tartare de bœuf à l'italienne 	19€
Au couteau, parmesan, câpres, cornichons, persil, tabasco, ketchup et sauce Worcestershire, accompagné de frites fraîches et salade mixte	
Tartare de thon et d'avocat 	24€
Un trait d'huile d'olive et de citron vert, accompagné de frites fraîches et salade mixte	
Ceviche de daurade  	24€
Réduction d'orange, graines de grenade, accompagné de frites fraîches et salade mixte	
L'incontournable salade César  	18€
Tomate, œuf, croûtons de pain, parmesan, lardons, aiguillettes de poulet panées et sauce césar	
Salade Carré Bleu 	23€
Tomate, lardons, gésiers de dinde, magret de canard tranché, crevettes, saumon fumé, foie gras et une huître gratinée	
Salade de chèvre chaud   	17€
Tomate, lardons, noix, pain toasté, chèvres panés et miel	
Salade de poulpe 	20€
Tomates cerises, poivrons, olives, lamelles de poulpes frais et pistou	
Assiette de foie gras  	22€
Chutney de figue, toasts grillés, foie gras maison	
½ douzaine d'huîtres 	18€
Fines de claires N°2	









À PARTAGER






Fritto Misto  	17€
Friture de la mer (éperlans, calamars, crevettes)	
Beignets de fleurs de courgettes 	20€
Sauce tomate pesto, accompagnés d'une salade mixte	
La planche de saucisson 	16€
Entier et découpé, cornichons et toasts grillés	
Planche Royale     	30€
Jambon cru, rosette, coppa, tomates séchées, anchois marinés, 4 fromages, tapenade, olives marinées, sticks de mozzarella et toasts grillés	
Mont d'Or 400g 	34€
Pommes de terre chaudes et charcuterie	

CÔTÉ TERRE
















Côte de bœuf 1Px (500-600g) 	39€
Sauce poivre, accompagnée de frites fraîches et salade mixte	
La Master Côte de bœuf 2Px (1kg) 	69€
Sauce poivre, accompagnée de frites fraîches et salade mixte	
Bavette de bœuf en croûte d'herbes 	24€
Sauce échalote, accompagnée de frites fraîches et salade mixte	
L'Osso Bucco de veau 	23€
Parfumé à l'orange, purée maison au beurre doux	
Le Burger du carré     	19€
Steak haché, cheddar, bacon, œuf, tomate, oignon, accompagné de frites fraîches et salade mixte	
La Milanaise de veau  	25€
A la chapelure Pankow, accompagnée de légumes	
Médailon de paleron de bœuf 	24€
Braisé au thym frais, accompagné de purée maison au beurre doux	
Magret de canard 	27€
Sauce au miel, accompagné de purée maison au beurre doux	

PIZZAS









Savoyarde  	18€
Base crème, pomme de terre, reblochon, lardons fumés	
Reine  	17€
Base tomate, fromage de mozzarella, champignons, jambon blanc	
Chorizo  	19€
Base tomate, fromage de mozzarella, lamelles de poivron rouge, chorizo	
Truffe  	21€
Base crème, fromage de mozzarella, truffe noire, huile de truffe	

MENU BAMBINO		15€
Plat :	Coquillettes jambon  	
	ou	
	Steak haché, accompagné de frites fraîches 	
	ou	
	Aiguillettes de poulet panées, accompagnées de frites fraîches 	
	et	
Dessert :	Une glace à pousser 	

CÔTÉ MER

Poulpe entier 	34€
Grillé au pistou, accompagné de pommes grenailles	
Daurade Royale entière 	28€
Snackée au thym citronné, accompagné de riz jasmin au lait de coco et légumes	
Loup entier 	28€
Snacké au thym citronné, accompagné de riz jasmin au lait de coco et légumes	
Sole entière   	45€
Grillée à la plancha, beurre blanc citronné, accompagnée de purée maison au beurre doux et pouce d'épinard	
Mi-cuit de thon aux sésames   	26€
Accompagné de chou kale grillé et légumes au soja sucré	
Saint-Jacques et fondue de poireaux gratinés  	38€
Accompagnées de riz jasmin au lait de coco et citronnelle et légumes	
Filet de cabillaud en croûte de chorizo  	29€
Accompagné de purée maison au beurre doux	
Velouté de butternut  	29€
Saint-Jacques poêlées et éclats de châtaigne	

PÂTES

Linguine truffe & burrata crémeuse    	26€
Crème fraîche, copeaux de truffe noir, parmesan et burrata crémeuse	
Penne à l'Arrabbiata    	23€
Sauce tomate épicée, basilic et burrata crémeuse	

DESSERTS*

Le café gourmand  	11,50€
Assortiment de mignardises, une boule de glace et accompagné de son café	
Le royal Dôme  	10€
Biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette et amande, mousse chocolat onctueux	
Le fameux Tiramisu  	10€
Biscuit cuillère punché au café-Marsala, mousse mascarpone et cacao	
Le Plaisir cœur de fruits  	10€
Entremets : biscuit dacquoise coco, mousse mangue et cœur fruits rouges	
Le Secret Citron  	10€
Entremets : pâte sablée noisette, croustillant chocolat blanc et crème au citron de Sicile	
L'Opéra forêt noire  	10€
Biscuit cacao, mousse chocolat, compote griotte, plaquette chocolat et cerise sur le gâteau	
Le Baba Géant  	10€
Authentique baba imbibé au rhum	
Le Délice fruits rouges  	10€
Biscuit amande, mousse fruits rouge passion entrecoupée d'un disque de chocolat noir	
Le Maxi Cookie  	10€
Cookie géant aux pépites de chocolat servi avec une boule de glace vanille bourbon	
Le Moka  	10€
Biscuit café, croustillant grué de cacao et café, mousse façon café crème, glaçage chocolat, amandes torréfiées et guimauve	
La Brioche perdue de mon enfance  	10€
Servie tiède, sauce caramel, sauce spéculoos, glace caramel et chantilly	
La fameuse Profiterole  	9,50€
Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
La tarte aux pommes  	10€
Servie tiède, glace vanille et sauce caramel	
L'assiette de fromages   	11€
Brie, comté, roquefort, chèvre, tomme de Savoie, noix et salade mixte	

*Nos desserts sont réalisés par « La compagnie des Desserts » de façon artisanale.

GLACES

Fraise melba	11€
Glace vanille, fraise fraiche, coulis de fruits rouges, chantilly	
Café liégeois	11€
Glace vanille, glace café, café chaud, chantilly	
Chocolat liégeois	11€
Glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Banana split	12€
Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, chocolat chaud, chantilly	
Dame blanche	11€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Carré bleu	13€
Glace mangue, glace cassis, glace citron, fruit de saison, chantilly	
Nutella	12€
Glace vanille, glace noisette, nutella, chantilly	
Mont blanc	11€
Glace vanille, crème de marron, chantilly	

Coupes alcoolisées

Colonel	11€
Sorbet citron, 4cl de vodka, chantilly	
Hulk	11€
Glace menthe-chocolat, 4cl de get27, chantilly	
Antillaise	11€
Glace rhum-raisin, glace coco, 4cl de rhum blanc, chantilly	
Williamine	11€
Sorbet poire, 4cl d'alcool de poire, chantilly	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Composition

1 boule	3,50€	Crème : Vanille / Chocolat / Café /
2 boules	6€	Caramel /Coco / Rhum-raisin/ Noisette /
3 boules	9€	Menthe-chocolat.
4 boules	12€	Sorbet : Fraise / Citron / Poire / Cassis /
Supplément chantilly	1,50€	Mangue.

VINS

	Verre (12cl)	50cl	75cl	150cl
<u>Les vins rouges :</u>				
AOP Côtes-de-Provence				
Minuty « Cuvée M »	9€	24€	36€	
IGP Terres du midi				
Les petites gâteries de Marie-Antoinette	6,50€	19€	25€	
AOP Côteaux d'Aix en Provence				
Château Paradis « Cuvée essentiel »		22€	33€	
AOP Crozes-Hermitage				
Domaine de Murinais « Les Aigrettes »	11€		49€	
<u>Les vins rosés :</u>				
Rosé Maison	5€			
AOP Côtes-de-Provence				
Domaine Clos Gauthier « L'amoureuse »	7,50€	21€	29€	
Charme des Demoiselles		22€	34€	
Minuty « Cuvée M »	9€	24€	36€	65€
Château Minuty « Or »			59€	110€
IGP Terres du midi				
Les petites gâteries de Marie-Antoinette	6,50€	19€	25€	49€
AOP Côteaux d'Aix en Provence				
Château Paradis « Cuvée essentiel »		22€	33€	
<u>Les vins blancs :</u>				
Blanc Maison	5€			
AOP Côtes-de-Provence				
Minuty « Cuvée M »	9€	24€	36€	
Château Minuty « Or »			59€	110€
IGP Terres du midi				
Les petites gâteries de Marie-Antoinette		19€	25€	
AOP Chablis				
Domaine des Héritières	9,50€		44€	
AOP Côteaux d'Aix en Provence				
Château Paradis « Cuvée essentiel »		22€	33€	
IGP Pays d'Oc				
Baie du soleil « Sauvignon »	6€		24€	
Baie du soleil « Chardonnay »	7€		26€	
<u>Les bulles :</u>				
Prosecco DOC				
Villa Miazzi	7€		32€	
Villa Miazzi rosé			34€	
AOC Champagne				
Loriot Pagel – Carte d'Or	10€		59€	
Ruinart brut			150€	
Moët & Chandon « Impérial »	14€		99€	190€

ALLERGENES



Œuf



Lait



Fruits à coques



Soja



Moutarde



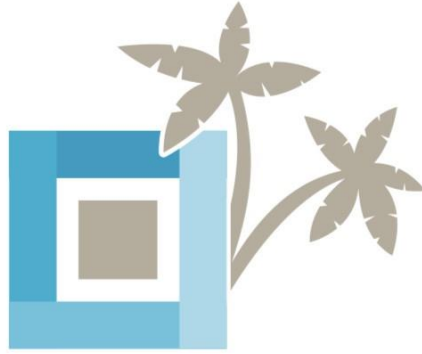
Poisson



Fruits de mer



Gluten



CARRÉ **BLEU**PLAGE
Resto | Plage | Lounge | Cagnes

ÉVÈNEMENTS

(Mariage, anniversaire, baptême, séminaire)

-

LOUNGE

-

PLAGE

N° tel : 04.93.31.00.00

Mail : carrebleuplage@hotmail.com

Accès wifi :

