

## ENTRÉES

---

<b>Tartare signature Terre &amp; Mer</b>    	23€
Bœuf au couteau, huitre émincée, yuzu et jaune d'œuf, fleur de sel, ciboulette ciselée, piment d'Espelette, pickles d'oignon rouge, accompagné d'une salade composée	
<b>Tartare de saumon frais et mangue</b> 	25€
Brunoise d'échalotte, grenade, ciboulette ciselée, vinaigrette aux agrumes, trait d'huile d'olive et de citron vert, accompagné d'une salade composée	
<b>Ceviche (poisson du jour)</b>  	25€
Réduction d'orange, graines de grenade, brunoise d'échalotte, ciboulette ciselée, piment oiseau, trait d'huile d'olive et de citron jaune accompagné d'une salade composée	
<b>L'incontournable salade César</b>  	19€
Poulet croustillant ou crevettes rouges (+3€), salade romaine, tomate, œuf, croûtons de pain, parmesan et sauce césar crémeuse	
<b>Salade douceur d'été</b>  	23€
Tomates finement coupées et burrata crémeuse, salade mescluns, vinaigrette à l'ancienne, copeau de parmesan, pesto maison	
<b>Salade de chèvre chaud</b>   	19€
Tomates, lardons, noix, pain toasté, chèvres panés et miel	
<b>Salade de poulpe</b> 	21€
Tomates cerises, poivrons, olives, lamelles de poulpes frais et pistou	
<b>Carpaccio de bœuf</b> 	20€
Fines tranches de bœuf, huile d'olive et jus de citron, copeaux de parmesan, fleur de sel et poivre concassé, trait de crème balsamique et roquettes	
<b>Assiette de foie gras</b>  	24€
Chutney de figue et d'échalotte, toasts grillés, foie gras maison	
<b>½ douzaine d'huîtres</b> 	19€
Fines de claires N°2, beurre et sauce échalotte	

## À PARTAGER

---

<b>Fritto Misto</b>  	18€
Friture de la mer (éperlans, calamars, crevettes), sauce cocktail	
<b>Beignets de fleurs de courgettes</b> 	20€
Sauce tomate pesto, accompagnés d'une salade mixte	
<b>La planche de saucisson</b> 	17€
Entier et découpé, cornichons et toasts grillés	
<b>Planche Royale</b>     	30€
Jambon cru, rosette, coppa, tomates séchées, anchois marinés, 4 fromages, tapenade, olives marinées, sticks de mozzarella, toasts grillés et cornichons	
<b>Royale de la Mer</b>   	35€
Carpaccio de saumon, gambas panées, fritto mixto, ceviche de daurade, tomates cerises taillées, sauce cocktail, beurre et citron	

---

## CÔTÉ TERRE

---

Côte de bœuf 1Px (500-600g) 	39€
Sauce aux poivre vert, accompagnée de frites fraîches et salade mixte	
Le superbe Tomahawk de bœuf (1-1,2kg) 	85€
Sauce aux poivre vert, accompagnée de frites fraîches et salade mixte	
Le Burger du carré     	21€
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 linguine au pesto verde	
Wok de bœuf 	26€
Mariné au soja, nouilles sautées et wakamé	
Magret de canard  	28€
Sauce au miel, accompagné de purée maison au beurre doux	

## PIZZAS

---

La Pistacchio   	23€
Mozzarella fior di latte, mortadelle et pistache, basilic et trait d'huile d'olive	
La Margherita  	19€
Base tomate, fromage de mozzarella, basilic	
Chorizo  	20€
Base tomate, fromage de mozzarella, lamelles de poivron rouge, chorizo	
Truffe  	22€
Fromage de mozzarella, truffe noire, huile de truffe	

<b><u>MENU BAMBINO</u></b>		<b>15€</b>
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

---

<b>Poulpe entier (400-500g)</b> 	34€
Grillé à la plancha, sauce au pistou, accompagné de pommes grenailles	
<b>Daurade entière (300-400g)</b> 	29€
Snackée au thym citronné, accompagné de riz basmati au lait de coco et légumes	
<b>Daurade Royale entière (1KG)</b> 	79€
Grillé à la plancha puis cuite au four, accompagné de riz basmati au lait de coco et légumes, à partager ou pas...	
<b>Loup entier (300-400g)</b> 	29€
Snacké au thym citronné, accompagné de riz jasmin au lait de coco et légumes	
<b>Sole entière (600-800g)</b>   	45€
Grillée à la plancha, beurre blanc citronné, accompagnée d'un Tian de légumes à la provençale et de riz pilaf	
<b>Mi-cuit de thon aux sésames</b>   	28€
Accompagné de chou kale grillé et légumes au soja sucré	
<b>Risotto aux fruits de mer</b>  	29€
Gambas décortiquées et Saint-Jacques poêlées, risotto safrané	
<b>Filet de cabillaud en croûte de chorizo</b>   	29€
Accompagné de purée maison au beurre doux	
<b>La Parillada de la mer</b>   	34€
Saint-Jacques poêlées, gambas décortiquées, seiches grillées et tentacule de poulpe, accompagné d'un Tian de légumes à la provençale	

## PÂTES

---

<b>Linguine truffe &amp; burrata crémeuse</b>    	26€
Crème fraîche, copeaux de truffe noir, parmesan et burrata crémeuse	
<b>Troffie aux Gambas</b>     	25€
Gambas décortiquées, jus de citron et basilic, oignon, safran et trait de vin blanc	

---

## 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	
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 servis 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

---

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

### Coupes alcoolisées

<b>Colonel</b>	11€
Sorbet citron, 4cl de vodka, chantilly	
<b>Hulk</b>	11€
Glace menthe-chocolat, 4cl de get 27, chantilly	
<b>Antillaise</b>	11€
Glace rhum-raisin, glace coco, 4cl de rhum blanc, chantilly	
<b>Williamine</b>	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.

Les vins rouges :**AOP Côtes-de-Provence**

Minuty « Cuvée M »

**IGP Terres du midi**

Les petites gâteries de Marie-Antoinette

**AOP Côteaux d'Aix en Provence**

Château Paradis « Cuvée essentiel »

**AOP Crozes-Hermitage** 

Domaine de Murinais « Les Aigrettes »

**Vin de France**

Ropiteau « Pinot noir »

**AOP Margaux**

Confidences de Prieuré-Lichines

Les vins rosés :**AOP Côtes-de-Provence**

Domaine Clos Gauthier « L'amoureuse »

Charme des Demoiselles 

Minuty « Cuvée M »

Château Minuty « Or »

**IGP Terres du midi**

Les petites gâteries de Marie-Antoinette

**AOP Côteaux d'Aix en Provence**

Château Paradis « Cuvée essentiel »

Les vins blancs :**AOP Côtes-de-Provence**

Minuty « Cuvée M »

Château Minuty « Or »

**IGP Terres du midi**

Les petites gâteries de Marie-Antoinette

**AOP Chablis**

Domaine des Héritières

**AOP Côteaux d'Aix en Provence**

Château Paradis « Cuvée essentiel »

**IGP Pays d'**

Baie du soleil « Sauvignon »

Baie du soleil « Chardonnay »

Les bulles :**Prosecco DOC**

Villa Miazzi

Villa Miazzi rosé

**AOC Champagne**

Loriot Pagel – Carte d'Or

Ruinart brut

Piper-Heidsieck « Cuvée brut »

Piper-Heidsieck « Cuvée blanc de blanc »

## 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](mailto:carrebleuplage@hotmail.com)

Accès wifi :

