

ENTRÉES

Tartare de bœuf à la grecque		21€
Bœuf au couteau, feta, huile d'olive, brunoise d'échalotte, fleur de sel, ciboulette ciselée, accompagné d'une salade composée		
Tartare de saumon frais et crevettes	 	25€
Avocat slicé, brunoise d'échalotte, ciboulette ciselée, vinaigrette aux agrumes, trait d'huile d'olive et de citron vert, accompagné d'une salade composée		
Velouté de potiron aux éclats de châtaignes	 	20€
Potiron de saison, émulsion de crevettes, crème fraîche, châtaignes cuites, oignons, noix de muscade et trait d'huile d'olive		
L'incontournable salade César	  	19€
Poulet croustillant ou crevettes rouges (+3€), salade romaine, tomate, œuf, croûtons de pain, parmesan et sauce césar crémeuse		
Cappuccino de champignons à la crème de café		18€
Champignons de paris, purée de pomme de terre maison, oignon, thym, laurier, crème de café et trait de vin blanc		
Salade de chèvre chaud	  	19€
Tomates, lardons, noix, pain toasté, chèvres panés et miel		
Salade « Carré Bleu »	  	26€
Saumon fumé, foie gras maison, crevettes roses, gésiers, lardons, magrets séchés, tomates, salade romaine, trait d'huile d'olive et balsamique		
Foie gras au torchon		24€
Chutney de figue et d'échalotte, toasts grillés, foie gras maison		
½ douzaine d'huîtres		19€
Fines de claires N°2, beurre et sauce échalotte		

À PARTAGER

Fritto Misto	  	18€
Friture de la mer (éperlans, calamars, crevettes), sauce cocktail		
Camembert rôti au miel		22€
Camembert entier au four, pommes de terre chaudes, 2 tranches de jambon		
La planche de saucisson		17€
Entier et découpé, cornichons et toasts grillés		
Planche Gourmande	    	30€
Jambon cru, rosette, coppa, tomates séchées, anchois marinés, 4 fromages, tapenade, olives marinées, sticks de mozzarella, toasts grillés et cornichons		
Royale de la Mer	  	35€
Saumon gravlax, crevettes roses, fritto mixto, ceviche de poulpe, 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	
Souris d'agneau 	32€
Purée maison, sauce au thym frais	
Le Burger du carré     	21€
Steak haché, double cheddar, bacon, œuf, tomate, oignon, accompagné de frites fraîches et salade mixte	
Filet de bœuf 	35€
Purée maison, sauté de légumes, jus corsé	
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  	17€
Base tomate, fromage de mozzarella, basilic	
La Savoyarde  	20€
Base crème, reblochon, lardons, pommes de terre, oignons	
La Truffe  	22€
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 (400-500g) 	34€
Grillé à la plancha, sauce vierge et citron, accompagné de pommes grenailles	
Daurade entière (300-400g) 	29€
Snackée au thym citronné, accompagné de riz basmati safrané et légumes	
Loup entier (300-400g) 	29€
Snacké au thym citronné, accompagné de riz basmati safrané et légumes	
Sole entière (600-800g)   	45€
Grillée à la plancha, beurre blanc citronné, accompagnée de riz basmati safrané et légumes	
Risotto Royal  	29€
Gambas décortiquée et Saint-Jacques poêlée, encornet et lamelles de poulpe, risotto safrané	
Filet de cabillaud en croûte de chorizo   	29€
Accompagné de purée maison au beurre doux	
Marmite du pêcheur     	34€
Rouget, cabillaud, gambas, pommes grenailles, rouille maison et croutons de pain	

PÂTES

Tagliatelle aux truffes & burrata crémeuse  	26€
Tagliatelle « Al Bronzo », crème fraiche, copeaux de truffe noir, parmesan et burrata crémeuse	
Linguine aux gambas et saint jacques   	27€
Linguine « Al Bronzo », gambas décortiquées, Saint-Jacques poêlées, jus de citron et beurre, basilic frais	
Cannelloni au brocciu  	23€
Farcie à la viande hachée, sauce tomate, ail, blette et bouquet de menthe, gratinée au brocciu frais	

DESSERTS*

Le café gourmand  	11,50€
Assortiment de mignardises, une boule de glace et accompagné de son café	
L'entremets mandarine spéculos  	12€
Crunchy spéculos, mousse mandarine, insert spéculos, glaçage mandarine, décor brisures spéculos	
Le fameux Tiramisu  	10€
Biscuit cuillère punché au café-Marsala, mousse mascarpone et cacao	
Le royal Mont-Blanc  	12€
Coque macaron nature, crème de marron, mousse de marron, insert meringue, guimauve vanille	
Le Secret Café  	10€
Entremets : biscuits chocolat praliné feuillantine, ganache chocolat noisette, mousse café, chocolat blanc, décor noisettes caramélisées	
Le Williams  	10€
Biscuit financier noisette, croustillant caramel beurre salé, mousse poire williams, cœur caramel mou, glaçage poire et grué de cacao	
Le S  	10€
Croustillant cacahuète, dacquoise noisette, mousse chocolat au lait, caramel mou, cacahuètes grillées salées	
Le Maxi Cookie  	10€
Cookie géant aux pépites de chocolat servis avec une boule de glace vanille bourbon	
L'île aux agrumes  	11€
Dacquoise, compotée d'agrumes (orange, mandarine, jus de citron jaune et vert) meringue fondante a cœur cuite au four	
La Brioche perdue de mon enfance  	10€
Servie tiède, sauce caramel, sauce spéculoos, glace caramel et chantilly	
La fameuse Profiterole  	10€
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 fraîche, 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	12€
Sorbet citron, 4cl de vodka, chantilly	
Hulk	12€
Glace menthe-chocolat, 4cl de Get 27, chantilly	
Antillaise	12€
Glace rhum-raisin, glace coco, 4cl de rhum blanc, chantilly	
Williamine	12€
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

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 :



Prix nets – service compris