

















## ENTRÉES

---












<b>Tartare de bœuf à la grecque</b> 	21€
Bœuf au couteau, feta, huile d'olive, brunoise d'échalotte, fleur de sel, ciboulette ciselée, accompagné d'une salade composée	
<b>Tartare de saumon frais/avocat</b>  	23€
Avocat slicé, brunoise d'échalotte, ciboulette ciselée, vinaigrette aux agrumes, trait d'huile d'olive et de citron vert, accompagné d'une salade composée (supplément crevettes rouges +3€)	
<b>Salade de poulpe</b>   	20€
Tomates cerises, poivrons, pommes de terre, olives, lamelles de poulpes frais et pistou	
<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>Le saumon Gravlax</b> 	21€
Saumon gravlax maison, mariné au sel, sucre et aneth, servi avec une sauce passion	
<b>Carpaccio de thon rouge</b> 	22€
Thon rouge finement tranché, huile d'olive et citron, fleur de sel, poivre, herbes fraîches, accompagné d'une salade composée	
<b>Salade de chèvre chaud</b>   	19€
Tomates, lardons, noix, pain toasté, chèvres panés et miel	
<b>Salade « Carré Bleu »</b>    	26€
Saumon fumé, foie gras maison, crevettes roses, gésiers, lardons, magrets séchés, tomates, salade romaine, trait d'huile d'olive et balsamique	
<b>Foie gras au torchon</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 (joels, calamars, crevettes), sauce cocktail	
<b>La planche de saucisson</b>  	17€
Entier et découpé, cornichons et croustons grillés	
<b>Planche Gourmande</b>   	32€
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>      	36€
Saumon gravlax, crevettes roses, fritto misto, 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 Caprese  	20€
Chorizo, base tomate, mozzarella, tomates fraîches, basilic.	
La Truffe  	22€
Fromage de mozzarella, truffe noire, huile de truffe	

<b><u>MENU BAMBINO</u></b>		<b>15€</b>
Plat :	Coquillettes jambon et crème  	
	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 (300-400g)</b> 	<b>34€</b>
Grillé à la plancha, sauce vierge et citron, accompagné de pommes grenailles	
<b>Daurade entière (300-400g)</b> 	<b>29€</b>
Snackée au thym citronné, accompagné de riz basmati safrané et légumes	
<b>Loup entier (300-400g)</b> 	<b>29€</b>
Snacké au thym citronné, accompagné de riz basmati safrané et légumes	
<b>Sole entière (500-600g)</b>  	<b>45€</b>
Grillée à la plancha, beurre blanc citronné, accompagnée de riz basmati safrané et légumes	
<b>Risotto Royal</b>   	<b>29€</b>
Gambas décortiquée et Saint-Jacques poêlée, encornet et lamelles de poulpe, risotto safrané	
<b>Filet de cabillaud en croûte de chorizo</b>   	<b>29€</b>
Accompagné de purée maison au beurre doux	
<b>Tataki de thon au sésame</b>    	<b>28€</b>
Thon légèrement snacké, enrobé de sésame et relevé d'une pointe d'épices, servi avec des nouilles sautées et des légumes grillés	

## PÂTES

---

<b>Tagliatelle aux truffes &amp; burrata crémeuse</b>  	<b>26€</b>
Tagliatelle « Al Bronzo », crème fraîche, copeaux de truffe noir, parmesan et burrata crémeuse	
<b>Linguine aux gambas et saint jacques</b>    	<b>27€</b>
Linguine « Al Bronzo », gambas décortiquées, Saint-Jacques poêlées, jus de citron et beurre, basilic frais et tomates cerises	
<b>Penne « Signature »</b>  	<b>23€</b>
Penne aux légumes grillés, stracciatella crémeuse, huile d'olive, herbes fraîches	

## DESSERTS\*

---

<b>Le Café gourmand</b>    	<b>11,50€</b>
Assortiment de mignardises, une boule de glace et accompagné de son café	
<b>Le Nougat glacé</b>   	<b>12€</b>
Nougat glacé de Montélimar	
<b>Le fameux Tiramisu</b>   	<b>10€</b>
Biscuit cuillère punché au café-Marsala, mousse mascarpone et cacao	
<b>Le Secret Café</b>    	<b>11€</b>
Entremets : biscuits chocolat praliné feuillantine, ganache chocolat noisette, mousse café, chocolat blanc, décor noisettes caramélisées	
<b>La planche de fruits</b>	<b>25€</b>
Fruits de saison et selon arrivage, découpés minute (format XL + 15€)	
<b>Le S</b>    	<b>10,50€</b>
Croustillant cacahuète, dacquoise noisette, mousse chocolat au lait, caramel mou, cacahuètes grillées salées	
<b>Le Maxi Cookie</b>   	<b>10€</b>
Cookie géant aux pépites de chocolat servi avec une boule de glace vanille bourbon	
<b>L'île aux agrumes</b>  	<b>11€</b>
Dacquoise, compotée d'agrumes (orange, mandarine, jus de citron jaune et vert) meringue fondante a cœur cuite au four	
<b>La Brioche perdue de mon enfance</b>   	<b>10€</b>
Servie tiède, sauce caramel, sauce spéculoos, glace vanille et chantilly	
<b>La fameuse Profiterole</b>   	<b>10€</b>
Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
<b>La tarte aux pommes</b>   	<b>10€</b>
Servie tiède, glace vanille et sauce caramel	
<b>L'assiette de fromages</b>   	<b>11€</b>
Brie, comté, roquefort, chèvre, tomme de Savoie, noix et salade mixte	
<b>La crème Catalane</b>   	<b>10€</b>
Crème catalane en cocotte au sucre caramélisé	
<b>Le Baba au rhum</b>   	<b>12€</b>
Recette classique du baba au rhum a la napolitaine, fourré à la crème pâtissière	
<b>Le Délice Citron</b>   	<b>11€</b>
Dôme en génoise garni a la crème de citron	





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

## GLACES

---


Fraise melba 	12€
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 	14€
Glace mangue, glace cassis, glace citron, fruit de saison, chantilly	
Nutella   	12€
Glace vanille, glace noisette, nutella, chantilly	
Mont blanc 	12€
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

---



GLUTEN



CRUSTACÉS



FRUITS  
À COQUE



CÉLERI



ŒUF



POISSON



MOUTARDE



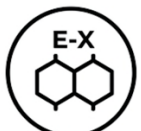
SÉSAME



ARACHIDES



SOJA



SULFITES



MOLLUSQUES



LAIT



LUPIN



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 :

