

## ■ NOS TAPAS ■

Pan con tomate	3,00 €
Assiette de frites maison	4,50 €
Tranches de chèvre au miel	6,00 €
Demi camembert fondu	6,00 €
Brandade de morue parmentière gratinée	6,00 €
Seiches à la persillade	8,00 €
Gambas et son aioli	8,00 €
Assiette de tapenade, brandade et délice de tomate	8,00 €
Cœurs de canard en persillade	8,00 €
Calamars à la romaine	8,00 €
Aligot de l'Aubrac	8,00 €
Terrine de foie gras maison et sa brioche	14,00 €
Ardoise de charcuterie	petite 8,00 € grande 16,00 €
Ardoise de fromage	petite 8,00 € grande 16,00 €
Ardoise mixte charcuterie et fromage	petite 10,00 € grande 20,00 €

## ■ NOS COUPS DE CŒUR ■

<b>Ardoise potagère (hiver)</b>	14,00 €
Velouté de légumes maison, pan con tomate, jambon cru, tomates, salade	
<b>Ardoise fraîcheur (été)</b>	14,00 €
Gaspacho maison, pan con tomate, jambon cru, tomates, salade	
<b>Ardoise autour du canard</b>	23,00 €
Magret fumé, foie gras, cœurs de canard, confit d'oignons, salade	
<b>Ardoise de la mer</b>	25,00 €
Saumon, gambas et son aioli, seiches en persillade, Brandade de morue parmentière gratinée, salade	



## ■ NOS SALADES... ■ 13,00 €

**César** Filet de poulet, œufs, croûtons, grana padano, crudités, sauce César

**L'Occitane** Toasts de chèvre au miel, noix, lardons, magret fumé, crudités

**Océane** Gambas poêlées, saumon, anchois, crudités

**Carré Jazz (+3 €)** Toast de foie gras, cœurs de canard en persillade, magret fumé, noix, crudités



## ■ NOS TARTINES... ■ 14,00 €

**La Cévenole** Bruschettas, sauce tomate, confit d'oignons, fromage de chèvre, lardons, emmental gratiné, crudités, salade

**La Nîmoise** Bruschettas, brandade de morue, ratatouille de légumes, emmental gratiné, anchois, crudités, salade

**La Méditerranéenne** Bruschettas, saumon fumé, fromage blanc aux fines herbes, crudités, salade

**La Jazzy (+4 €)** Pain de campagne, magret fumé, foie gras, oignons confits, noix, crudités, salade

## ■ MENU BAMBINOS ■ 8,00 €



Crousti de poulet ou aiguillette de poisson / Frites / Glace et Sirop



## ■ NOS PLATS ■

**Ravioles de pâtes fraîches aux cèpes** 14,00 €

Farcies de cèpes et de mozzarella accompagnées de sa sauce aux champignons.  
ou Façon Rossini avec son foie gras poêlé (+4 €)

**Tartare de bœuf charolais** 180/200 g et ses condiments 16,00 €

Accompagné de frites maison, salade.

**Burger façon «Carré Jazz»** 17,00 €

Steak de bœuf charolais 180/200 g, tomate, oignons, salade, frites maison.

Sauce Cheddar ou gorgonzola

ou façon Rossini avec son foie gras poêlé et sa sauce aux champignons (+4 €)

**Magret de canard sauce au miel** 19,00 €

Ratatouille ou écrasé de pommes de terre avec son filet d'huile d'olive

ou frites maison, salade.

**Entrecôte de bœuf** 300 g environ 19,00 €

Ratatouille ou écrasé de pommes de terre avec son filet d'huile d'olive  
ou frites maison, salade.

Nature, sauce poivre ou gorgonzola.

ou façon Rossini avec son foie gras poêlé et sa sauce aux champignons (+4 €)

**Côte de bœuf** 700 g environ 29,00 €

Ratatouille ou écrasé de pommes de terre avec son filet d'huile d'olive  
ou frites maison, salade.

Nature, sauce poivre ou gorgonzola.

ou façon Rossini avec son foie gras poêlé et sa sauce aux champignons (+4 €)

## ■ NOS POISSONS ■

**Pavé de saumon avec sa sauce à l'aneth** 18,00 €

Ratatouille ou riz persillé ou frites maison, salade

**Risotto crémeux à la bisque de crustacé et ses gambas** 19,00 €

**Seiches en persillade** 19,00 €

Accompagnées de son risotto à l'encre de seiche

**Thon au sésame** Ecrasé de pommes de terre avec son filet d'huile d'olive 18,00 €

ou ratatouille ou frites maison, salade



## ■ AUTOUR DE L'ALIGOT ■

<b>Saucisse Artisanale de Lozère et son Aligot</b>	18,00 €
<b>Confit de canard et son Aligot</b> Avec sa sauce aux champignons	19,00 €
<b>Entrecôte Aubrac (300g) et son Aligot</b> Nature, poivre, gorgonzola ou façon Rossini avec son foie gras poêlé et sa sauce aux champignons (+4 €)	28,00 €

## ■ NOTRE ATELIER WHISKY TOURBE ■

<b>Tapas de gambas flambées au whisky et son aïoli</b>	9,00 €
<b>Magret de canard avec sa sauce au whisky tourbé</b> Ratatouille ou écrasé de pommes de terre avec son filet d'huile d'olive	22,00 €
<b>Ardoise découverte</b> Trois fromages et ses 3 Shooters (2 cl) de Whisky Irlandais, Ecossais, Bourbon	20,00 €
<b>Mousse au chocolat au whisky tourbé</b>	10,00 €

## ■ NOS PLATS VÉGÉTARIENS ■

<b>Assiette végétarienne</b> légumes chauds de saison, salade composée	14,00 €
<b>Tartine végétarienne</b> Bruschettas, sauce tomate, ratatouille de légumes, emmental gratiné, crudités, salade	14,00 €
<b>Risotto forestier végétarien</b> Risotto avec sa sauce aux champignons et ses légumes de saison chauds	16,00 €



## ■ NOS IDÉES FROMAGES ■

**Fromage blanc avec son coulis de fruits rouges ou miel** 5,50 €

**L'Ardoise de Fromages** 8,00 €

Comté, Chèvre, Morbier, Saint-Nectaire

## ■ NOS DESSERTS... ■ 6,50 €

**Bouchon à la châtaigne et sa crème de marron** chantilly

**Mœlleux au chocolat** et sa crème anglaise

**Tiramisu au café**

**Mousse au chocolat**

**Panna Cotta**

**Crumble aux fruits de saison**

**Glaces artisanales** (coupe 3 boules)

Chocolat noir | Caramel au beurre salé | Menthe-chocolat

Rhum raisins | Vanille bourbon | Pêche de vigne

Fraise | Framboise | Mangue

**Le Café Gourmand** avec les spécialités du Chef 8,00 €



**CARRÉ  
JAZZ**

prix nets - service compris - photos non contractuelles

# ■ LE CARRÉ JAZZ ■

## LE MIDI, EN SEMAINE

- Assiette Découverte du jour ... 9,50 €
- En formule avec dessert du jour Café ... 14,50 €
  - Plat du jour ... 12,00 €
  - Salade repas au choix ... 10,00 €
    - La Carré Jazz ... + 3,00 €

## ■ NOS DÉCOUVERTES ■

