

■ NOS TAPAS ■

Pan con tomate	4,00 €
Assiette de frites maison	4,50 €
Tranches de chèvre au miel	6,00 €
Demi camembert fondu	6,00 €
Brandade de morue parmentière gratinée	8,00 €
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 son pain de campagne	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 ■

Ardoise potagère (hiver)	14,00 €
Velouté de légumes maison, pan con tomate, jambon cru, tomates, salade	
Ardoise fraîcheur (été)	14,00 €
Gaspacho maison, pan con tomate, jambon cru, tomates, salade	
Ardoise autour du canard	23,00 €
Magret fumé, foie gras, cœurs de canard, confit d'oignons, salade	
Ardoise de la mer	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 (+4 €) 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 180/200 g et ses condiments	16,00 €
Accompagné de frites maison, salade	
Burger façon «Carré Jazz»	17,00 €
Steak de bœuf 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 Rougié IGP Sud-Ouest 300 g environ	21,00 €
avec sa sauce au miel Ratatouille ou écrasé de pommes de terre ou frites maison, salade	
Entrecôte de bœuf 300 g environ	19,00 €
Ratatouille ou écrasé de pommes de terre 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	30,00 €
Ratatouille ou écrasé de pommes de terre 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 risotto 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 crémeux à la bisque de crustacés	
Thon au sésame	18,00 €
Ecrasé de pommes de terre ou ratatouille ou frites maison, salade	



■ AUTOUR DE L'ALIGOT ■

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

■ NOTRE ATELIER WHISKY TOURBE ■

Tapas de gambas flambées au whisky et son aioli	9,00 €
Magret de canard Rougié IGP Sud-Ouest 300 g environ avec sa sauce au whisky tourbé Ratatouille ou écrasé de pommes de terre avec son filet d'huile d'olive	25,00 €
Ardoise découverte Trois fromages et ses 3 Shooters (2 cl) de Whisky Irlandais, Ecossais, Bourbon	20,00 €
Mousse au chocolat au whisky tourbé	10,00 €

■ NOS PLATS VÉGÉTARIENS ■

Tartine végétarienne Bruschettas, sauce tomate, ratatouille de légumes, emmental gratiné, crudités, salade	14,00 €
Risotto forestier végétarien 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 6,00 €

L'Ardoise de Fromages 8,00 €
Comté, 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

Crumble aux fruits de saison

Glaces artisanales (coupe 3 boules)

Chocolat noir | Caramel | Menthe-chocolat

Rhum raisins | Vanille bourbon | Abricot | Fraise | Framboise

Mangue | Coconut | Citron

Le Café Gourmand avec les spécialités du Chef 9,00 €



**CARRÉ
JAZZ**

prix nets - service compris - photos non contractuelles

■ LE CARRÉ JAZZ ■

■ NOS DÉCOUVERTES ■



prix nets - service compris - photos non contractuelles