



## Les Entrées du Carré

---



Salade verte et gros croûtons à l'ail	07,00€
Fraicheur de pastèque et melon, mesclun, jambon Serrano	15,00€
Tarte fine tomates multicolores, chèvre frais condiments maison Moga	16,00€
Millefeuille de légumes confits, Scamorza et Pastrami de la maison Moga	17,00€
Ceviche de daurade, mangue, avocat, sorbet basilic, poivre Timut	18,00€
Salade d'herbes et de fleurs maison Joséphine et Juliette, en croque au sel et huile d'olive du Moulin de la Rétanque	20,00€
Salade gourmande du Carré	23,00€



# Les Viandes du Carré

---



Piece d'agneau confite, sauce chimchiri, pulpe de pois chiche et panisse frite	25,00€
Cuisse de lapin au Vandouvan, fine ratatouille	27,00€
Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel, frites	30,00€
La brochette gargantuesque du Carré, sauce tartare, piperade	35,00€



# Les Poissons du Carré

---



Moules, clams, palourdes, couteaux, sauce poulette gratinée	20,00€
Pêche du jour au chorizo, risotto crémeux au Grana Padano	23,00€
Aiguillettes de mulets façon couscous	25,00€
Pavé de truite maison "Les Truites Isle/Sorgue" façon eau bleu, wok de légumes	28,00€



# Les Desserts du Carré

---



Sélection de fromage de la maison Moga, confit et verdurette	12,00€
Esquimaux glacé framboise litchi	09,00€
Soupe de pêches, sorbet pêche de vigne	09,00€
Café/thé/infusion gourmand	10,00€
Flanc pâtissier abricot romarin	10,00€
Cheesecake aux fruits de saison	10,00€
Digestif gourmand	13,00€



Menu dégustation en 7 services  
Uniquement le soir  
Servi pour l'ensemble de la table  
57.00€

Le Carré du Pitchoun

(16,00€ - maxi 12 ans)

Tenders de poulet ou poisson du jour, Brownie ou glace parfum au choix, sirop au choix



**Tasting menu in 7 courses**

**Only in the evening**

**Served for the entire table**

**57€**

**Le Carré du Pitchoun** (Up to 12 years) **16.00€**

Chicken or fish tenders of the day, Brownie or ice cream fragrance of your choice

Syrup of your choice

## MENU

### THE ENTRANCES

- Green salad and large garlic croutons 7.00€
- Fresh watermelon and melon, mesclun, Serrano ham 15.00€
- Tart fine multicolored tomatoes, fresh goat homemade condiments Moga 16.00€
- Millefeuille of candied vegetables, Scamorza and Pastrami house Moga 17.00€
- Sea bream ceviche, mango, avocado, basil sorbet, Timut pepper 18.00€
- Salad of herbs and flowers house Josephine and Juliet, in salt crunch and olive oil from the Moulin de la Rétanque 20.00€
- The gourmet salad of the Carré 23.00€

### MEATS

- Piece of candied lamb, chimchiri sauce, chickpea pulp and fried panisse 25.00€
- Rabbit leg with Vandouvan, fine ratatouille 27.00€
- Grilled beef fillet, butler butter, fryers 30.00€
- The gargantuan skewer of the Carré, tartar sauce, piperade 35.00€

### FISH

- Mussels, clams, clams, knives, pullet sauce gratin 20.00€
- Pêche du jour with chorizo, creamy risotto with Grana Padano 23.00€
- Mule needles couscous way 25.00€
- Pavé of trout house "Les Truites Isle/Sorgue" blue water way, vegetable wok 28.00€

### LES DESSERTS

- Selection of cheese from the "Maison Moga", confit and greenery 12.00€
- Iced Eskimos raspberry lychee 9.00€
- Peach soup, sorbet vine peach 9.00€
- Coffee/tea/gourmet infusion 10.00€
- Pastry side apricot rosemary 10.00€
- Cheesecake with seasonal fruits 10.00€
- Gourmet digestive 13.00€