

# LE CARREAU

BORDEAUX

## ENTRÉE/TAPAS

Croquetas jambon, sauce Romanesco (1 pièce)	2
La perle de Mr Dupuch, l'huître (1 pièce)	2
Velouté Butternut, huile de Truffe	10
Potimarron Roti, Ricotta aux Marrons	10
Poireaux Vinaigrette	10
Pâté au piment d'Espelette	10
Calamars plancha chorizo persillade	12
Gambas croustillantes, sauce thai	12
Œuf de la ferme, jambon truffé	11
Tête de veau ravigote	11
Assiette de jambon à la truffe	12
Assiette de jambon ibérique	12
Coquille St Jacques au Beurre Truffé	12
Salade Caesar	12
Ceviche dorade et avocat	13
Foie gras, terrine maison	17
Assiette de jambon Bellota	20

## VIANDES

*Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, purée maison et salade.*

Tartare de bœuf	20
Coquillettes jambon truffé, vieux comté	21
Boudin grillé	21
Bavette de porc ibérique grillée	24
Rognons de veau grillés	24
Faux filet épais	26
Andouillette rôtie 5A	25
Entrecôte grillée 350 gr	28
Côte de veau grillée 400 gr	28
Paleron braisé, purée à l'huile de truffe, foie gras	24
Côte de bœuf grillée (pour 2 pers.)	70

## POISSONS

Merlu pané, sauce tartare	22
Dorade à plat, légumes pot au feu, aïoli	25
Risotto de champignons et St Jacques grillées	25

## VÉGÉTARIEN

Risotto Champignons, légumes pot au feu	22
---	----

## DESSERTS

Dune de Pascal (1 pièce)	2
Crème brûlée	8
Riz au lait, caramel beurre salé	8
Mousse au chocolat	8
Tiramisu	8
Tarte, citron meringuée	9
Baba au Rhum	10
Profiteroles maison	10
Café gourmand	10
Assiette de fromages d'Élodie	12