

Le carré gourmet



SEMAINE	
LUNDI	11H45 - 14H30
MARDI	11H45 - 14H30
MERCREDI	11H45 - 14H30
JEUDI	11H45 - 14H30 18H - 22H
VENDREDI	12H - 14H 19H - 22H
WEEK-END	
SAMEDI	11H45 - 14H30 18H30 - 22H
DIMANCHE	11H45 - 16H
DIMANCHE UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION VIA LE SITE INTERNET OU PAR TÉLÉPHONE.	

Informations de Contact

Adresse: 80 Rue du Président Georges Pompidou, 59110 La Madeleine, France
Téléphone: +33 6 78 65 85 27

À Propos

Venez tester Le Carré Gourmet, où la cuisine française se croise avec les saveurs du Portugal, du Cap-Vert et du Brésil. Des plats généreux, faits maison, avec des produits locaux et de saison. Réservation recommandée.

Horaires d'Ouverture

Lundi	Open
Mardi	Open
Mercredi	Open
Jeudi	Open
Vendredi	Open
Samedi	Open
Dimanche	Open

Notre Menu

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit Poire pochée dans un vin rouge épicé, accompagné d'une confiture d'endives caramélisées et de zestes d'agrumes.	12,60 €
Cuissot de grenouille caramélisée au Jack Daniel's gouffre de pomme de terre et salade micro-pousses Caramel fumé, croquant du gouffre et fraîcheur des micro-pousses - une entrée qui réveille le palais.	10,00 €
Os à Moelle Savourez la richesse et la subtilité de notre os à moelle, un véritable délice pour les gourmets en quête de tradition et de goût.	7,80 €
Croquettes de Homard et Langoustines Laissez-vous séduire par nos croquettes croustillantes, alliant la douceur du homard et la finesse des langoustines,	8,00 €
Œuf poché en meurette Jaune d'or, robe de vin rouge, échalotes confites - douceur réconfortante qui réunit les convives autour d'une première intuition gourmande.	8,00 €

PLATS

Foie gras mi-cuit Poire pochée dans un vin rouge épicé, accompagné d'une confiture d'endives caramélisées et de zestes d'agrumes.	12,60 €
Cuissot de grenouille caramélisée au Jack Daniel's gouffre de pomme de terre et salade micro-pousses Caramel fumé, croquant du gouffre et fraîcheur des micro-pousses - une entrée qui réveille le palais.	10,00 €
Os à Moelle Savourez la richesse et la subtilité de notre os à moelle, un véritable délice pour les gourmets en quête de tradition et de goût.	7,80 €
Croquettes de Homard et Langoustines Laissez-vous séduire par nos croquettes croustillantes, alliant la douceur du homard et la finesse des langoustines,	8,00 €
Œuf poché en meurette Jaune d'or, robe de vin rouge, échalotes confites - douceur réconfortante qui réunit les convives autour d'une première intuition gourmande.	8,00 €

VÉGÉTARIEN

Foie gras mi-cuit Poire pochée dans un vin rouge épicé, accompagné d'une confiture d'endives caramélisées et de zestes d'agrumes.	12,60 €
Cuissot de grenouille caramélisée au Jack Daniel's gouffre de pomme de terre et salade micro-pousses Caramel fumé, croquant du gouffre et fraîcheur des micro-pousses - une entrée qui réveille le palais.	10,00 €

Os à Moelle	7,80 €
Savourez la richesse et la subtilité de notre os à moelle, un véritable délice pour les gourmets en quête de tradition et de goût.	
Croquettes de Homard et Langoustines	8,00 €
Laissez-vous séduire par nos croquettes croustillantes, alliant la douceur du homard et la finesse des langoustines,	
Œuf poché en meurette	8,00 €
Jaune d'or, robe de vin rouge, échalotes confites - douceur réconfortante qui réunit les convives autour d'une première intuition gourmande.	

DESSERTS

Foie gras mi-cuit	12,60 €
Poire pochée dans un vin rouge épicé, accompagné d'une confiture d'endives caramélisées et de zestes d'agrumes.	
Cuissot de grenouille caramélisée au Jack Daniel's	10,00 €
gouffre de pomme de terre et salade micro-pousses Caramel fumé, croquant du gouffre et fraîcheur des micro-pousses - une entrée qui réveille le palais.	
Os à Moelle	7,80 €
Savourez la richesse et la subtilité de notre os à moelle, un véritable délice pour les gourmets en quête de tradition et de goût.	
Croquettes de Homard et Langoustines	8,00 €
Laissez-vous séduire par nos croquettes croustillantes, alliant la douceur du homard et la finesse des langoustines,	
Œuf poché en meurette	8,00 €
Jaune d'or, robe de vin rouge, échalotes confites - douceur réconfortante qui réunit les convives autour d'une première intuition gourmande.	