Les Déjeuners du Carré

Servis Uniquement le Midi/ Served only at Lunchtime

Du Lundi au Samedi Midi Sauf Jours Fériés/ Monday to Saturday except Holidays

Plat du Jour Mer et Océan **18 €**
Fish of the Day

Entrecôte de Bœuf Français 350 Gr, Servie avec ses Frites et Salade Verte **25 €**
Rib Steak 350 Gr with Green Salad and French Fries
Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas Rouge, Domaine Bertrand Stehelin 2022 12.00 €
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Grand Velouté d'Ail Doux, Écume de Noisette et Pleurotes **18 €**
Sweet Garlic Soup, Hazelnut Foam and Seasonal Mushrooms
Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Blanc, Laurent Combier BIO « L » 2025 10.00 €
(Marsanne)

Dessert du Jour **9 €**
Dessert of the Day

Menu Enfants / Kids Menu

13 €

« jusqu'à 12 ans »

Pièce de Bœuf snackée
ou
Filet de Saumon Frais snacké
ou
Œufs à la coque, mouillettes dorées

Tous nos plats sont accompagnés de frites
ou légumes du moment

Dessert
Glaces ou salade de fruits frais

Grilled steak
or
Grilled Fresh Salmon
or
Soft Boiled Eggs, grilled bread fingers

All our dishes are served with fries
or seasonal vegetables

Dessert
Ice cream or fresh fruit salad

Côté Bar à Vins

Planche de Fromages **16 €**
Cheese Board
Suggestion Vin 12 Cl : CDR Villages Séguret Rouge, Domaine des Bosquets « Les Quatre-Ponts… » 2023 10.00 €
(Grenache et Syrah)

Mini Planche de Charcuterie de la Maison Deurrieu **15 €**
Small Charcuterie Board from the Maison Deurrieu
Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Rouge, Château Pesquié BIO « Terrasses » 2023 6.00 €
(Grenache et Syrah)

Mini Planche de Truite Fumée de L'Isle sur la Sorgue en Ikejime **15 €**
Small Board of Ikejime Smoked Trout from L'Isle sur la Sorgue
Suggestion Vin 12 Cl : CDR Blanc, Demoiselle Suzette « Frisson Intense » 2025 7.00 €
(Grenache et Viognier)

Planche de Charcuterie de la Maison Deurrieu **26 €**
Charcuterie Board from the Maison Deurrieu
Suggestion Vin 12 Cl : Luberon Rouge, Sylvain Morey BIO « Panorama » 2024 10.00 €
(Syrah, Grenache, Carignan et Cinsault)

Planche de Charcuterie de la Maison Deurrieu et de Fromages **29 €**
Charcuterie Board from the Maison Deurrieu and Cheese
Suggestion Vin 12 Cl : Beaumes de Venise Rouge, Demoiselle Suzette « Rouge Désir » 2024 8.00 €
(Grenache et Syrah)

Planche de Truite Fumée de L'Isle sur la Sorgue en Ikejime **28 €**
Smoked Trout in Ikejime from L'Isle sur la Sorgue
Suggestion Vin 12 Cl : Saint Péray, Domaine François Villard « Version » 2024 16.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Planche Complète : Truite, Charcuterie, Fromage **40 €**
Full Board : Trout, Charcuterie and Cheese
Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Rouge, Yves Cuilleron « Labaya » 2023 13.00 €
(Syrah)

CARRÉ DU PALAIS
AVIGNON

Notre Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert **39 €**

2 Plats : Entrée + Plat **32 €**

2 Plats : Plat + Dessert **32 €**

Nos Entrées / Starters

Velouté d'Ail Doux, Écume de Noisette et Pleurotes **14 €**
Sweet Garlic Soup, Hazelnut Foam ans Seasonal Mushrooms
Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Blanc, Laurent Combier BIO « L » 2025 10.00 €
(Marsanne)

Tartare de Thon aux Agrumes et Pignons, Condiment d'Aneth et Wasabi **14 €**
Tuna Tartare with Citrus and Pine Nuts, Dill and Wasabi Seasoning
Suggestion Vin 12 Cl : Vacqueyras Blanc, Domaine de la Monardière BIO « Jeu de Gàrri » 2025 11.00 €
(Grenache et Marsanne)

Nos Plats / Main Courses

Épaule de Cochon Provençale Confite, Reblochon, Cornichons, Gel Sauge **25 €**
Provence Style Slow Roasted Pork Shoulder, Reblochon, Pickles and Sage Gel
Suggestion Vin 12 Cl *:* CDR Villages Séguret Rouge, Domaine des Bosquets « Les Quatre-Ponts… » 2023 10.00 €
(Grenache et Syrah)

Pavé de Saumon Rôti, Herbes Fraîches et Fenouil aux Épices Indiennes **24 €**
Roasted Salmon Fillet, Fresh Herbs, Fennel and Indian Spices
Suggestion Vin 12 Cl : CDR Blanc, Domaine Grand Veneur Alain Jaume « Les Champauvins » 2025 8.00 €
(Viognier)

Burger de Porc Provençal Confit, Lard Grillé, Reblochon **24 €**
Provence Style Pulled Pork Burger, Grilled Bacon, Reblochon
Suggestion Vin 12 Cl : Cairanne Rouge, Domaine Juliette Avril HVE « Maïlys » 2023 9.00 €
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Pâtes Fraiches « Radiatori » aux Légumes de Saison, Pesto d'Herbes et Épices **22 €**
Fresh « Radiatori » Pasta with Seasonal Vegetables, Aromatic Herbs Pesto and Mild Spices
Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Blanc, Domaine Solence BIO « Léonides » 2025 7.00 €
(Grenache, Clairette, Roussanne et Vermentino)

CARRÉ DU PALAIS
AVIGNON

Grand Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert **49 €**

2 Plats : Entrée + Plat **42 €**

2 Plats : Plat + Dessert **42 €**

Nos Entrées / Starters

Raviole de Homard, Soupe de Roche, Maïs Rôti aux Épices **19 €**
Lobster Ravioli, Rockfish Soup, Spiced and Roasted Corn
Suggestion Vin 12 Cl : Brézème Blanc, Domaine Lombard BIO « Renaissance » 2024 13.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Foie Gras Français Mi-Cuit, Condiment Pomme et Gingembre **18 €**
French Foie Gras, Apple and Ginger Relish
Suggestion Vin 12 Cl : Saint-Joseph Blanc, Domaine François Grenier « Fragrance » 2025 13.00 €
(Roussanne et Marsanne)

Nos Plats / Main Courses

Turbot Rôti et Tartare de Saint-Jacques, Citron Confit, Wakamé **32 €**
Roasted Turbot and Scallop Tartare, Candied Lemon, Wakame
Suggestion Vin 12 Cl : Condrieu, M.Chapoutier « Invitare » 2024 25.00 €
(Viognier)

Canard en Deux Façons à la Châtaigne et Sauce aux Cèpes **32 €**
Duck Duo, Chestnut and Porcini Mushroom Sauce
Suggestion Vin 12 Cl : Cornas, Domaine du Tunnel 2024 25.00 €
(Syrah)

Pâtes Fraiches « Radiatori » aux Saint-Jacques et Gambas, Pesto d'Herbes et Épices **32 €**
Fresh « Radiatori » Pasta with Scallops and Prawns, Aromatic Herbs Pesto and Mild Spices
Suggestion Vin 12 Cl : Saint-Péray, Domaine François Villard « Version » 2024 16.00 €
(Marsanne et Roussanne)

Burger de Bœuf Français et Foie Gras Poêlé, Sauce aux Cèpes, Noisettes **32 €**
French Beef Burger with Pan-Seared Foie Gras, Porcini Mushroom Sauce, Hazelnuts
Suggestion Vin 12 Cl : Saint-Joseph Rouge, Yves Cuilleron « Les Pierres Sèches » 2024 16.00 €
(Syrah)

Carte des Desserts / Desserts

Caramel Pomme & Noix **12€**
Walnut Cake and Caramelised Apples
Suggestion Vin 12 Cl : CDR Blanc, Domaine Saint Roch HVE « Stéphanie par Stéph » 2025 — 9.00 €
(Roussanne, Marsanne et Viognier)

Gourmandise Exotique **12€**
Exotic delight, Coconut, Mango and Ginger Caramel
Suggestion Vin 12 Cl : Muscat de Beaumes de Venise Blanc, Demoiselle Suzette 2023 — 8.00 €
(Muscat Petits Grains Blancs)

Douceur Chocolat **12€**
Chocolate Delicacy, Coffee Flavoured Meringue, Chocolate Sauce
Suggestion Vin 12 Cl : CDR Rouge, Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac BIO « Saint-Pierre » 2023 — 6.00 €
(Syrah, Grenache et Carignan)

Poire Pochée, Châtaigne & Cannelle **12€**
Poached Pear, Candied Chestnut and Cinnamon Caramel
Suggestion Vin 12 Cl : Muscat de Beaumes de Venise Rouge, Demoiselle Suzette 2024 — 8.00 €
(Muscat Petits Grains Rouge)

Le Café Gourmand **13€**
Gourmet Coffee : an Expresso served with 5 Small Treats
Suggestion Vin 12 Cl : CDR Villages Visan Blanc, Domaine au 7ème Clos BIO « Ciel Etoilé » 2025 — 9.00 €
(Marsanne, Roussanne et Viognier)

Plat Fait Maison

Le Restaurant le Carré du Palais et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine « France ou UE » de toutes nos viandes ou charcuteries.

Prix net – Service compris

Allergènes : Tous nos plats sont susceptibles de contenir les ingrédients suivants
« Gluten, Crustacés, Oeuf, Poisson, Soja, Lait, Fruits à Coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Mollusques. »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Les Après-Midis du Carré

Servis Uniquement de 14:00 à 18:00/ Served Only From 2:00 pm to 6:00 pm

Entrecôte de Bœuf Français 350 Gr, Servie avec ses Frites et Salade Verte **25 €**
Rib Steak 350 Gr with Green Salad and French Fries
Suggestion Vin 12 Cl : Gigondas Rouge, Domaine Bertrand Stehelin 2022 12.00 €
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Grand Velouté d'Ail Doux, Écume Noisette et Pleurotes 18 €
Sweet Garlic Soup, Hazelnut Foam and Seasonal Mushrooms
Suggestion Vin 12 Cl : Crozes-Hermitage Blanc, Laurent Combier BIO « L » 2025 10.00 €
(Marsanne)

Pavé de Saumon Rôti, Herbes Fraîches et Fenouil aux Épices Indiennes 24 €
Roasted Salmon Fillet, Fresh Herbs, Fennel and Indian Spices
Suggestion Vin 12 Cl : CDR Blanc, Domaine Grand Veneur Alain Jaume « Les Champauvins » 2025 8.00 €
(Viognier)

Épaule de Cochon Provençale Confite, Reblochon, Cornichons, Gel Sauge 25 €
Provence Style Slow Roasted Pork Shoulder, Reblochon, Pickles and Sage Gel
Suggestion Vin 12 Cl : CDR Villages Séguret Rouge, Domaine des Bosquets « Les Quatre-Ponts… » 2023 10.00 €
(Grenache et Syrah)

Burger de Porc Provençal Confit, Lard Grillé, Reblochon 24 €
Provence Style Pulled Pork Burger, Grilled Bacon, Reblochon
Suggestion Vin 12 Cl : Cairanne Rouge, Domaine Juliette Avril HVE « Maïlys » 2023 9.00 €
(Grenache, Syrah et Mourvèdre)

Pâtes Fraiches « Radiatori » aux Légumes de Saison, Pesto d'Herbes et Épices 22 €
Fresh « Radiatori » Pasta with Seasonal Vegetables, Aromatic Herbs Pesto and Mild Spices
Suggestion Vin 12 Cl : Ventoux Blanc, Domaine Solence BIO « Léonides » 2025 7.00 €
(Grenache, Clairette, Roussanne et Vermentino)

Pâtes Fraiches « Radiatori » aux Saint-Jacques et Gambas, Pesto d'Herbes et Épices 32 €
Fresh « Radiatori » Pasta with Scallops and Prawns, Aromatic Herbs Pesto and Mild Spices
Suggestion Vin 12 Cl : Saint Péray, Domaine François Villard « Version » 2024 16.00 €
(Marsanne)

Burger de Bœuf Français et Foie Gras Poêlé, Sauce aux Cèpes, Noisettes 32 €
French Beef Burger with Pan-Seared Foie Gras, Porcini Mushroom Sauce, Hazelnuts
Suggestion Vin 12 Cl : Saint-Joseph Rouge, Yves Cuilleron « Les Pierres Sèches » 2024 16.00 €
(Syrah)