



LE CARRÉ DE SERVICE

RESTAURANT



LE CARRÉ
DE SERVICE

RESTAURANT

NOTRE ÉTHIQUE

Toute l'équipe s'engage à vous servir des produits frais et de saison.

Les plats sont cuisinés par Gérald le jour même et ici-même.

Du pain des burgers à la sauce tartare en passant par les frites, tout est fait maison !

Les légumes viennent du potager de Mr Vitamines & Co.

Toutes nos viandes sont françaises.

A partir du mardi, L'Ebeupin nous livre un poisson frais, entier et heureux de se faire fileter par Gérald.

Nos desserts sont mignons et gourmands, tout juste ce qu'il faut pour finir sur une note sucrée, ni trop, ni trop peu.

Le vin est sélectionné par Vin et Indépendance, à 3 rue d'ici.

Le pain provient de la boulangerie Nowak, notre voisine.

Nous vous assurons un service qui n'est absolument pas codifié par les grandes règles de l'hôtellerie française, mais vraiment sincère.

Bref : Bienvenue chez nous !



LE CARRÉ DE SERVICE

RESTAURANT

BOISSONS froides

Perrier (33cl)	2,50
San Pellegrino (50cl)	3,00
San Pellegrino (1l)	4,50
Cristalline (50cl)	1,00
Cristalline (1,5l)	1,50
Vittel (50cl)	3,00
Vittel (1l)	4,50
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Zero (33cl)	2,50
Orangina, Sprite, Schweppes, Schweppes Agrum (33cl)	2,50
Oasis, Ice Tea (33cl)	2,50
Diabolo (25cl)	2,00
Sirop 1883 (25cl)	1,50
Cirton Vert, Cirton Jaune, Mangue, Fruit de la passion, Pêche, ananas, Caramel au beurre salé, Pamplemousse rose, Grenadine, Framboise, Grenade, Cerise, Violette, Cassis, Myrtille, Mûre, Banane verte, Kiwi, Menthe verte, Menthe Glaciale, Orgeat	
Jus de Fruit Pago (20cl)	3,00
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate, Fraise, Mangue, Pêche, Banane, Multi, Pamplemousse, Poire, Citron Vert, ACE	
Powerade (50cl)	3,00
CapriSun(20cl)	1,50
Fruit Shoot (20cl)	2,00



LE CARRÉ DE SERVICE

RESTAURANT

BIÈRES PRESSIONS

	12,5cl	25cl	33cl	50cl
Paulaner	2,00	2,80	3,60	5,50
Saint Thomas	2,80	3,20	4,10	6,20
Chouffe	3,00	4,00	5,20	7,80
Supplément sirop	0,50			
Supplément Picon	1,00			
Monaco	3,00			
Bière Bouteille	4,50			

Blanche de Namur, Vedette IPA, Liefmans, Kwak, Triple Karmeliëtt, Foudroyante, Dodo, Paulaner sans alcool

LES APÉRITIFS

Kir Maison (10cl) Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	4,00
Ricard, Pastis (2cl)	3,00
Martini Blanc/Rouge (4cl)	4,50
Campari (4cl)	4,50
Porto Blanc/Rouge (6cl)	5,00
Vodka (4cl)	6,00
Gin (4cl)	6,00
Whisky (4cl)	5,00
Sélection de whisky (4cl)	7,00



LE CARRÉ DE SERVICE

RESTAURANT

CARTE DES VINS



ROUGE

VIGNERONS DE CASTELMAURE - Corbières 2015

"Rouge Vigneron" est un hymne aux Corbières d'antan. Ceux de la plaine, qui se boivent jeunes au bout du comptoir ou sur la terrasse. Le fruit rouge acidulé est sagement enrichi de notes épicées. La structure reste fraîche et gourmande.

17,00

DOMAINE LANDRON CHARTIER - Coteaux d'Ancenis 2015

Un gamay pur jus ! Sans prétention, mais aussi sans concession, cette "Esprit Détente" donne la part belle à la gourmandise du cépage, tout en évitant le piège de la facilité et de la banalité.

19,00

CHÂTEAU PENIN - Bordeaux Supérieur 2012

Cerise, fraise, framboise. Bouche ouverte, souple et naturelle qui livre un fruit immédiatement accessible, des tanins ronds et frais. Un Bordeaux de tous les jours parfaitement défini à point.

24,00

IGP VAL DE LOIRE - Gamay Rouge

3,50 6,50 12,00

BLANC

CHÂTEAU PECH-CÉLEYRAN - IGP Pays d'Oc 2015

Nez aromatique aux notes d'abricots et de pêches. Gourmandise immédiate ! La bouche est ronde et ample, la finale persiste sur des notes salines. Le compagnon idéal pour vos apéros ensoleillés...

3,50 6,50 12,00 16,00

CHÂTEAU MONTUS-BOUSCASSE - Côte de Gascogne 2016

Un blanc frais, facile, dont le fruit "claque" sur la langue ! Le nez exubérant "sauvignonne" avec bonheur autour des agrumes. L'équilibre en bouche, vif et acidulé, ne pose aucune question. Parfaitement élaboré pour faire un très joli vin de soif !

19,00

ROSÉ

CHATEAU TOUR ST HONORE - IGP Var 2016

« L'après-plage » est un vrai rosé de soif, rafraîchissant, vif, équilibré, fruité. A boire les doigts de pieds en éventail.

18,00

IGP VAL DE LOIRE - Gamay rosé

3,50 6,50 12,00



LE CARRÉ
DE SERVICE

RESTAURANT

LE MENU DU JOUR

3 Formules au Choix

Plat du jour **9,90**

Entrée ou Dessert **4,90**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **13,90**

Entrée + Plat + Dessert **16,90**



LE MENU
DES MINI-POUCE



7,50

Steak Haché-Frites ou Mini Menu du jour

Glace + Sirop



LE CARRÉ DE SERVICE

RESTAURANT

BOISSONS CHAUDES

Café	1,40
Déca	1,40
Café allongé	1,40
Noisette	1,60
Crème	2,00
Café double espresso	2,50
Capuccino	3,00
Capuccino aromatisé (spéculos, caramel, pain d'épices ...)	3,50
Chocolat Chaud	3,00
Thé / Infusion « Les 2 Marmottes »	3,00

LES DIGESTIFS

Irish – Russian – Bailey's café (4cl)	7,00
Rhum (4cl)	6,00
Rhum Diplomatico (4cl)	7,50
Rhums arrangés Ti'Ced (2cl)	4,50
Téquila (4cl)	6,00
Grand Marnier- Calvados- Cointreau- Armagnac (4cl)	7,00
Cognac aux amandes (4cl)	8,50
Poire- Mirabelle- Prune (4cl)	7,00
Limoncello- Manzana (4cl)	5,00
Get27- Menthe Pastille(4cl)	5,00
Baileys(4cl)	6,50



LE CARRÉ DE SERVICE

RESTAURANT

Ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 14h30

12 rue de la Hubonnière

44880 Sautron

Tèl : 09 51 80 40 00

www.resto-lecarredeservice.com

contact@laisonduquash.com

Suivez-nous également sur Facebook !