

# Carré des lys

Cuisinier - Traiteur  
Créateur de réception

*Restaurant Éphémère*

Du 8 au 11 Mars 2024

# Salon de Thé, Café, Gourmandises & Boissons

## SERVICE AU BAR

### Gourmandises

Mini viennoiserie	1€/pièce
Brioche à la Praline « Pralus »	3€/part
Café gourmand ( <i>assortiment de 4 mini desserts</i> )	7.50€
Buffet de dessert du moment	3 à 5€/pièce
Crêpe sucrée ( <i>sucre, confiture, pâte à tartiner</i> )	3.50 à 5€/pièce
<i>Supplément Chantilly +1.50€</i>	

### Boissons chaudes

Expresso ( <i>machine à grains</i> )	2.50€
Thé ou infusion ( <i>aux choix</i> )	2.50€

### Boissons froides

Eau plate « Montarcher » (1L)	3€
Eau gazeuse « Montarcher » (1L)	4.50€
Coca cola (33cl)	3€
Orangina (33cl)	3€
Ice-Tea (33cl)	3€
Oasis (33cl)	3€
Perrier (33cl)	3€
Jus de fruits artisanaux (25cl)	3€

### Bières

Bière blonde ( <i>pression</i> )	4€ le demi
Bière spécial ( <i>pression</i> )	5€ le demi

# Carte Vins & Cocktails

## Pétillants & Champagne (bille 75cl)

Ribambulle – Domaine Verdier&Logel – *Rosé pétillant local* 75cl

Champagne – Rollin

## Vins Blancs (bille 75cl)

Pays d'oc – Les Jamelles – Chardonnay

Pays d'oc – Les Jamelles – Viognier

Côtes du Forez – Domaine du Poyet – Chardonnay

Domaine Verdier&Logel – Viognier – Petite Vertu

Domaine Verdier&Logel – Pinot Gris – Pierrelune

Domaine Verdier&Logel – Riesling – Loyela Blues

Domaine Verdier&Logel – Gewurztraminer – Pupschen

AOP Costière de Nîmes – Château Vessière – Grenache – Tradition

Domaine Vallet – Saint Joseph – Ephémère

Côtes du Rhône – Domaine Pique Basse – Grenache – L'atout du pique

## Vins Rouges (bille 75cl)

Côtes du Rhône – Domaine Gigondan – Saint Pantaléon les Vignes

Côtes du Rhône – M. Chapoutier – Belle ruche

Côtes du Rhône – M. Chapoutier – Petite ruche

AOP Costière de Nîmes – Château Vessière – Philippe de Vessière

Côtes du Forez – Domaine du Poyet – Cuvée du Poyet

Côtes du Forez – Domaine Verdier&Logel – Rézinet

Côtes du Forez – Domaine Verdier&Logel – Feux du Forez

Côtes du Forez – Domaine Verdier&Logel – Les Gourmets

Côtes du Forez – Domaine Verdier&Logel – Poycelan

Côtes Roannaise – Domaine des Pothiers – La Chapelle

Côtes Roannaise – Domaine Serol – Eclat de Granite

Saint-Joseph – Domaine Vallet – Méribets

Saint-Joseph – Domaine Vallet – Muletiers

## Cocktails

6 cocktails : 3 softs – 3 alcoolisés

*Certains vins possibles au verre, Tarifs à l'ardoise.*

# Le Comptoir Gourmand

## SERVICE AU COMPTOIR sur place ou à emporter

### Planche à partager :

**Planche de charcuterie :** 9€  
*4 chiffonnades de Jambon Parma 24 mois, 1 tranche de Pâté en croute de saison, 8 tranches de saucisson de la Ferme Chazal, pain & condiment*

**Planche de fromage d'ici et d'ailleurs :** 9€  
*4 bouchées de fourme de Montbrison, 1 Saint Marcellin de la Mère Richard, 4 bouchées de Comté affiné par la Maison Mons*

**Planche mer & rivière :** 12€  
*4 huitres marennes d'Oléron, 4 toast de truite d'Ardèche façon Gravlax, 1 bocal de rilette de carpes de la Réserve de Biterne*

**Planche végétarienne :** 9€  
*4 mini cakes poivrons, 1 pot de houmous & gressins, 4 wraps guacamole légumes*

---

### Plateau de pièces cocktail salées panachées :

12 pièces 18€  
24 pièces 36€  
48 pièces 72€

### Plateau de mignardises sucrées panachées :

12 pièces 18€  
24 pièces 36€  
48 pièces 72€



### Formule repas « Boloko »

*Entrée du jour en bocal*

4.80€

*Plat du jour en bocal*

11€

*Dessert du jour en bocal*

4€

Velouté de Panais

Merlu breton au chou-fleur & boulgour

Mousse au chocolat

Tagliatelles de légumes

Filet de poulet jaune en cocotte, petits légumes

Panna cotta

Guacamole et petits légumes

Wok de légumes, nouilles chinoises

Salade de fruits



Salade fusilli & petits légumes

Parmentier de bœufs de Bourchanin

Tiramisu café

Michon de pain & Couverts inclus

*Panachage possible*

*Sous réserve de disponibilités, dans la limite des stocks disponibles*



# La table Gastronomique

## SERVICE A TABLE

*Une ardoise d'entrées, de plats et de desserts vous sera proposée sur place.*

Entrée + Plat + Dessert : 29€ TTC

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert : 23€ TTC

**Entrées** (*à titre d'exemple, actualisé chaque jour en fonction du marché*)

Duo terre & mer : pana cotta d'asperge, gambas marinées, et tartine de tartare de bœuf local aux noix

Duo terre et mer : pana cotta d'asperge gambas mariné et tartine de tartare de boeuf local aux noix

Dôme de raviole de Romans, tapenade de tomate, pétales de chorizo Ibérico (possible en version végété)

Tarte fine de volaille, légumes du soleil, verdurette de saison (possible en version végété)

La volaille fermière façon pâté en croute et tagliatelle de légumes d'été

**Plats** (*à titre d'exemple, actualisé chaque jour en fonction du marché*)

Bas carré de veau confit au pesto, jus réduit & Garniture

Suprême de volaille, jus « Espelette » & Garniture

Cochon de la ferme Chazal cuit au feu de bois, jus rôtissoire & Garniture

Dos de merlu juste snacké, crème de fenouil & Garniture

Paleron de veau, jus aux délices des sous-bois & Garniture

Le boeuf Salers de Bourchanin en cuissons de 36 heures jus aux herbes des Hautes Chaumes & Garniture

Dos de flétan sauce vierge & Garniture

Falafel et petits légumes de saison (végé)

Risotto de lentilles vertes locale (végé)

**Desserts** (*à titre d'exemple, actualisé chaque jour en fonction du marché*)

Ile flottante aux pralines

Finger sablé breton fruit rouge et crème glacée artisanal

Salade de fruit frais de saison et tuile amande grand-mère

Trilogie de dessert du moment à l'assiette

Religieuse vanille et passion

Soupe de fraise, verveine, finger chocolat noix de pécan



*Etienne Place*

Cuisinier - Traiteur  
Créateur de réception

---

Réservation possible au 07 86 53 93 66

Remise exposant 5%

---

## CARRÉ DES LYS

43 rue Laplatte 42600 Montbrison  
contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08  
[www.carredeslys.fr](http://www.carredeslys.fr)