

BRASSERIE LE CARRÉ

Lieu de vie vibrant pour épicuriens d'ici et d'ailleurs

SUR UNE CRÉATION DU CHEF ALEXANDRE AUGER EN COLLABORATION AVEC ALEXANDRE MOSSÉ
- BRASSERIE OUVERTE TOUS LES JOURS, DE 9H À 22H00 (DERNIÈRE COMMANDE) -

MENU ENFANT (JUSQU'À 11 ANS) : PLAT, GLACE ET SIROP - 19€

MENU BIEN-ÊTRE : UNE HEURE DE SOIN AU SOFITEL SPA + PLAT DU JOUR ET DESSERT - 170€

ANTIPASTIS

- PANISSES DE MARSEILLE COMME À L'ESTAQUE - 8€
- HOUMOUS DE POTIMARRON, GRAINES DE COURGE, PAIN PITA - 9€
- MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE - 10€
- FRITTO MISTO DES CALANQUES, SAUCE AÏOLI - 12€

ENTRÉES

- ENTRÉE DU JOUR - 20€
- ◆ ○ VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU CUMIN, ŒUF POCHÉ, GIROLLES, TUILE CROUSTILLANTE AUX MENDIANTS - 19€
- CEVICHE DE DAURADE, LÈCHE DE TIGRE À LA GRENADE, GINGEMBRE, SUMAC, COMBAWA - 24€
- ◆ SALADE D'ENDIVES, POIRES COMICE, BRISURE DE FÉTA, GRANOLA MAISON, VINAIGRETTE À LA POIRE - 20€
- ◆ ○ BURRATA CRÉMEUSE, BETTERAVES DE COULEUR, CHUTNEY DE PRUNE ROUGE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES - 22€

PLATS

- PLAT DU JOUR - 30€
- FILET DE LOUP RÔTI SUR LA PEAU, LENTILLES CORAIL AUX ÉPICES, CHOU-FLEUR, ÉMULSION TAHINI - 34€
- CURRY JAUNE D'ENCORNETS, CHOU PAK CHOÏ, RADIS RED MEAT, CORIANDRE, RIZ PILAF À LA CARDAMOME - 32€
- ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE CHIMICHURRI - 40€
- ◆ ○ GNOCCHIS, SAUCE CHAMPIGNONS CRÉMÉE, PÉCORINO TRUFFÉ, COPEAUX DE TRUFFE D'AUTOMNE, JUS CORSÉ - 32€
- SELLE D'AGNEAU FAÇON MÉCHOUI,
LÉGUMES RÔTIS AU FOUR AUX ÉPICES DOUCES, JUS À LA SAUGE ET À L'HARISSA - À PARTAGER - 70€

DESSERTS

- SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS - 15€
- PANNA COTTA PARFUMÉE À LA CITRONNELLE, MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION - 12€
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 70 %, ÉCLATS DE CHOCOLAT, NOISETTES CARAMÉLISÉES, GLACE VANILLE - À PARTAGER... OU NON - 16€
- CRUMBLE AUX POMMES, GLACE À LA CANNELLE - 12€
- LE CARRÉ GOURMAND, CAFÉ OU THÉ - 13€

- Les plats marqués de ○ sont disponibles de 11h00 à 22h00 -

◆ Plats végétariens

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris - Origine des viandes : Europe.
Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.
Nous nous adaptons à vos papilles : allergies, régimes alimentaires particuliers, n'hésitez pas à nous le faire savoir.



BRASSERIE LE CARRÉ

A vibrant place to live for epicureans people

CREATED BY CHEF ALEXANDRE AUGER IN COLLABORATION WITH ALEXANDRE MOSSÉ
- BRASSERIE OPENED EVERY DAY FROM 9AM TO 10PM (LAST ORDER) -

CHILDREN'S MENU (UP TO 11 YEARS OLD): MAIN COURSE, ICE CREAM & SYRUP - 19€
WELLNESS MENU: ONE HOUR OF RELAXING CARE AT THE SOFITEL SPA + SUGGESTION OF THE DAY & DESSERT - 170€

ANTIPASTIS

- 'PANISSES' FROM MARSEILLE - 8€
- PUMPKIN HOUMOUS, PUMPKIN SEEDS, PITA BREAD - 9€
- MUSSELS GRATIN, WITH PARSLEY AND GARLIC - 10€
- 'FRITTO MISTO', AIOLI SAUCE - 12€

STARTERS

- SUGGESTION OF THE DAY - 20€
- 🌿 BUTTERNUT SOUP WITH CUMIN, BOILED EGG, GIROLLE MUSHROOMS, CRISPY ALMOND TUILE - 19€
- SEA BREAM CEVICHE, 'LECHE DE TIGRE' WITH POMEGRANATE, GINGER, SUMAC, COMBAWA - 24€
- 🌿 ENDIVE SALAD, COMICE PEER, FETA CHEESE, HOMEMADE GRANOLA, PEER VINAIGRETTE - 20€
- 🌿 CREAMY BURRATA, COLORED BEETROOTS, RED PLUM CHUTNEY, PICKLED RED ONIONS - 22€

MAIN COURSES

- SUGGESTION OF THE DAY - 30€
- ROASTED FILET OF SEA BREAM, RED LENTILS WITH SPICES, CAULIFLOWER, TAHINI EMULSION - 34€
- SQUID YELLOW CURRY, PAK CHOI CHINESE CABBAGE, RED RADISH MEAT, CORIANDER, PILAF RICE WITH CARDAMOM - 32€
- ANGUS BEEF RIB STEAK, MASHED POTATOES WITH OLIVE OIL, 'CHIMICHURRI' SAUCE - 40€
- 🌿 GNOCCHIS, CREAMY MUSHROOM SAUCE,
TRUFFLED PECORINO CHEESE, SLICED AUTUMNAL TRUFFLES, FULL-BODIED JUICE - 32€
- LAMB MECHOU, ROASTED VEGETABLES WITH SWEET SPICES, SAGE AND HARISSA JUICE - TO SHARE - 70€

DESSERTS

- FINE CHEESES SELECTION - 15€
- LEMONGRASS PANNA COTTA, MANGO AND PASSION FRUIT - 12€
- DARK CHOCOLATE MOUSSE 70%,
CHOCOLATE CHIPS, CARAMELIZED HAZELNUTS, VANILLA ICE CREAM - TO SHARE... OR NOT - 16€
- APPLE CRUMBLE, CINNAMON ICE CREAM - 12€
- 'CARRÉ' GOURMET COFFEE OR TEA - 13€

- Items marked with ○ are available from 11:00am to 10:00pm -

🌿 Vegetarian dish

Net prices in euros, all taxes and service included - Meat origin: Europe.
The register of notifiable allergens contained in our dishes is available on request.
We adapt to your taste preferences: allergies, special diets, do not hesitate to let us know.



CARTE LES BOISSONS

CHANDON *Garden* SPRITZ

APÉRITIF DU MOMENT

CHANDON GARDEN SPRITZ

15CL

75CL

12€

60€

Découvrez **Chandon Garden Spritz**, un apéritif frais et fruité, pour un instant pétillant. Ce Spritz aux notes Sud-Américaines, est élaboré à partir du Chandon argentin Brut, assemblé à un mélange d'extraits naturels d'écorces d'orange, d'herbes et d'épices. À l'heure de l'apéritif ou du dîner, une invitation au voyage qui se mariera idéalement avec la carte du Chef Auger et d'Alexandre Mossé.

Discover **Chandon Garden Spritz**, a fresh and fruity aperitif for a sparkling moment. This Spritz with South American accents is made from Chandon Argentine Brut, assembled with a combination of natural orange peel extracts, herbs and spices. As an aperitif or with dinner, an invitation to travel that matches perfectly with the menu of Chef Auger and Alexandre Mossé.

CHAMPAGNES

BRUT

LAURENT-PERRIER BRUT

15CL

75CL

22€

115€

TAITTINGER

105€

BRUT ROSÉ

TAITTINGER ROSÉ

25€

140€

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE

180€

EXCEPTION

LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE

230€

DOM PERIGNON

380€

VINS

15CL

75CL

ROSÉS DE PROVENCE

LUBERON, CHÂTEAU LA VERRERRIE BIO 2022		37€
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU LA COSTE BIO 2022	10€	42€
BANDOL, DOMAINE LA SUFFRÈNE 'TRADITION' BIO 2022		50€
CÔTES-DE-PROVENCE, CHÂTEAU MIRAVAL 2022		55€

BLANCS

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU LA COSTE BIO 2022	10€	42€
CHABLIS, DOMAINE JEAN-MARC BROCARD BIO 2022	12€	55€
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU DE LA GAUDE, HORTENSE 2022		55€
SAINT-PERAY, DOMAINE CHAPOUTIER, LES TANNEURS 2021	13€	60€
POUILLY-FUMÉ, PASCAL JOLIVET 2022		70€

ROUGES

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU LA COSTE BIO 2022	10€	42€
CÔTES DU RHÔNE, RÉSERVE MONT REDON 2022		50€
CROZES-HERMITAGE, 'PETITE RUCHE', CHAPOUTIER 2021	12€	55€
SANCERRE ROUGE, PASCAL JOLIVET 2021	14€	70€
CÔTES-DE-PROVENCE, CLOS DE L'OURS, LE CHEMIN 2021		75€
MERCUREY, DOMAINE DU MEIX-FOULOT 2021	16€	80€



CARTE

LES BOISSONS

SOFTS

JUS

JUS DE FRUITS - 25 CL - 6€
ORANGE, ANANAS, FRAISE, PAMPLEMOUSSE, TOMATE
JUS DE FRUITS PRESSÉS - 10€
ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON

EAUX

VITTEL, SAN PELLEGRINO - 50CL - 6€
VITTEL, SAN PELLEGRINO - 1L - 11€
OREZZA - 1L - 11€
PERRIER - 33CL - 6€

APÉRITIFS & COCKTAILS

BIÈRES

HEINEKEN PRESSION - 25CL - 6€
HEINEKEN PRESSION - 50CL - 11€
BIÈRE EN BOUTEILLE - 33CL - 8€
ZOUMAÏ BLANCHE, AFFLIGEM, CORONA

APÉRITIFS - 7€

MARTINI ROSSO - BIANCO
CAMPARI
APÉROL

SPIRITUEUX

GIN 4CL

BOMBAY SAPPHIRE (ANGLETERRE) - 15€
JUILLET (AUBAGNE) - 17€

COGNAC 4CL

REMY MARTIN «VSOP» - 14€
CHÂTEAU DE LABAUDE «VSOP» - 14€

RHUM 4CL

DON PAPA 7ANS (PHILIPPINES) - 12€
HAVANA CLUB 3 ANS (CUBA) - 12€

VODKA 4CL

GREY GOOSE (FRANCE) - 12€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - ILLY

EXPRESSO - 5€
DOUBLE EXPRESSO - 6€
LATTE - 7€
CAPPUCINO - 7€
CAFÉ FRAPPÉ - 9€
CAFÉ VIENNOIS - 9€

SODAS - 7€

COCA-COLA CLASSIQUE OU ZÉRO - 33CL
SPRITE, ORANGINA - 25CL
BITTER SAN PELLEGRINO - 10CL
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC - 20CL
SCHWEPPE'S GINGER BEER - 20CL
FUZETEA - 25CL

THÉ GLACÉ MAISON - 10€
JUS DE CITRON, SIROP DE PÊCHE

COCKTAILS SANS ALCOOL - 13€

COCKTAILS

CHANDON GARDEN SPRITZ - 12€
APEROL SPRITZ - 17€
APEROL, PROSECCO, JUS D'ORANGE
MOJITO - 17€
RHUM HAVANA 3 ANS, MENTHE, SUCRE DE CANNE,
CITRON VERT, SODA, ANGOSTURA BITTER
MOJITO ROYAL - 20€
RHUM HAVANA 3 ANS, MENTHE, SUCRE DE CANNE,
CITRON VERT, PROSECCO, ANGOSTURA BITTER

WHISKIES 4CL

TALISKER 10 ANS (ECOSSE) - 12€
CHIVAS 12 ANS (ECOSSE) - 14€
JACK DANIEL'S (ETATS-UNIS) - 12€

LIQUEURS 7CL - 9€

BAILEYS
GET 27
LIMONCELLO
AMARETTO

PASTIS 4CL

RICARD (MARSEILLE) - 6€
PASTIS 51 (MARSEILLE) - 6€
HENRI BADOUIN PRESTIGE (MARSEILLE) - 9€
CHÂTEAU DES CREISSAUDS MILLÉSIMÉ (AUBAGNE) - 10€

SÉLECTION DE THÉS - PURE - 7€

CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD - 7€
CHOCOLAT VIENNOIS - 9€



LES RENDEZ-VOUS DU CARRÉ

LES LIVES DU MERCREDI

Chaque premier mercredi du mois, profitez d'une ambiance live autour d'un dîner, avec comme toile de fond le soleil se couchant sur la cité phocéenne.

Every first Wednesday of the month, enjoy a live atmosphere over dinner, with the sun setting over Marseille in the background.

Les Lives du mercredi - Tous les premiers mercredis du mois, de 19h00 à 22h00
Réservation auprès du Carré : Tel. 04 91 15 59 60 - Mail. lecarre@sofitel.com



LE MENU BIEN-ÊTRE - 170€

Alliez relaxation et gourmandise avec le menu bien-être. Plongez dans une bulle de douceur et profitez d'une heure de soin au Sofitel Spa, avant ou après avoir goûté un instant gourmand à la Brasserie Le Carré.

Combine relaxation and gourmet pleasures with the well-being menu. Immerse yourself in a bubble of softness and enjoy an hour of care at the Sofitel Spa before or after a delicious moment at the Brasserie Le Carré.

Le menu bien-être - Du lundi au vendredi, pour le déjeuner ou le dîner
Réservation auprès du Spa : Tel. 04 91 15 59 39 - Mail. sofitel-spa.marseille@sofitel.com



LES GOÛTERS DU DIMANCHE

Chaque dimanche, profitez d'un goûter gourmand, à partager en famille ou entre amis et découvrez les douceurs de la pâtisserie voisine Paéma.

Every Sunday, enjoy a gourmet snack to share with family and friends, and discover the sweetness of the local pastry shop Paéma.

Les Goûters du dimanche - Tous les dimanches, de 15h00 à 18h00
Réservation auprès du Carré : Tel. 04 91 15 59 60 - Mail. lecarre@sofitel.com

Partagez-nous vos plus beaux moments @sofitelmarseille
Share with us your most beautiful moments @sofitelmarseille

