

CARTHEL

cuisine & cocktails

CARTE DU
SAMEDI MIDI

Le Brunch du Carthel 25€

(Uniquement le Samedi midi)

Une boisson chaude au choix :

Café, Thé, Chocolat

Un Cocktail de fruits

Trio de mini viennoiseries

Deux tartines au choix :

Confiture aux agrumes

Confiture aux haricots rouges Azuki

Fromage frais aux herbes fraîches

Charcuterie

Un œuf au choix :

Brouillé, herbes asiatiques et chips de jambon

Mollet Florentine, sauce mornay et shiitaké frit

Œuf marbré, mayonnaise maison aux graines de sésame noir torréfiées

Nems aux légumes

Cornet de patatas et mayonnaise maison

Nage de fruits du moment

Dessert du jour

Les petits + :

- ❖ Coupe mimosa 6€
- ❖ Mini Bao Burger 6,5€
- ❖ Coleslaw à la mode Vietnamiennne 6€
- ❖ Rillettes de Truite des Pyrénées 6€
- ❖ Camembert rôti au miel, ail et thym et toasts grillés 11€

Entrées

- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux deux mangues 16€
- ❖ Tataki de Truite des Pyrénées, mesclun de salade verte, légumes croquants 9,5€
- ❖ L'entrée de Pierre 8,5€

Plats

- ❖ Salade Estivale, pamplemousse, carottes et choux, crevettes vapeur, émincé de volaille, cacahuètes pilées et herbes fraîches asiatiques 15€
- ❖ Bao Burger (*Steak de Bœuf ou Végétal*), mesclun de salade, patatas et mayonnaise maison 16€
- ❖ Le plat du Chef Alexis 17€

Desserts

- ❖ Café ou Bulles – Très gourmand (*assortiment de desserts*) 9,5€/13,5€
- ❖ Fondant au chocolat, zeste de Combava, crumble de noix de cajou et glace vanille 10€
- ❖ Le dessert de Gilles 8,5€

Prix nets – Service compris