

A partager

- ❖ Planche de charcuterie 19€
- ✓ ❖ Planche de fromage 19€
- ❖ Planche mixte 26€

Entrées

- ❖ Tataki de Truite des Pyrénées, mesclun de salade verte, légumes croquants 10€
- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux fruits de saison (80gr) 17€
- ❖ Tartare de bœuf à l'asiatique et toasts grillés (cacahuètes, oignons frits, huile de sésame, ciboule, basilic thaï, coriandre) 9€
- ✓ ❖ Potage ou soupe du moment 7,5€
- ❖ Entrée du jour* 6,5€

Plats

- ❖ Demi-Magret de Canard IGP du Sud-Ouest, champignons à l'eurasienne, nouilles de blé, bouillon de canard au soja, Mirin et Saké 19,5€
- ✓ ❖ Bao Burger (*Steak de Bœuf ou Végétal*), mesclun de salade, patatas et mayonnaise maison au sésame noir 16€
- ✓ ❖ Curry de courges à l'asiatique, pâtissons blanc et jaune, potimarron, sauce butternut et lait de coco, tofus grillés, riz thaï 15€
- ❖ Pavé de Truite des Pyrénées en habit vert, tombée de liserons d'eau sautée à la sauce d'huitre, châtaignes d'eau et côtes de blettes au beurre noisette 18€
- ❖ Plat du jour* 13€

Desserts

- ❖ Café ou Bulles – Très gourmand 9,5€ / 13,5€
- ❖ Fondant au chocolat, cœur coulant, zeste de Combava et crumble de noix de cajou, glace à la vanille 10€
- ❖ Samoussas de purée de fruits, sauce au chocolat, glace au sésame noir 8,5€
- ❖ Poire pochée au thé vert, glaçage à la framboise, glace au poivre de Sichuan 10,5€
- ❖ Boule de glace (1/2/3) – **Glace des Alpes** – Maître Artisan Glacier 3,5€ / 6€ / 8€
Mangue, Yuzu, Vanille, Chocolat, Fraise, Litchi, Sésame noir, Café, Poivre de Sichuan
- ❖ Dessert du jour* 6,5€

Formules déjeuner*

- *Entrée du jour, Plat du jour, Dessert du jour 19,50€
- *Entrée /Plat du jour ou Plat/Dessert du jour 16,50€

Prix nets – Service compris

L'intégralité de la carte est faite maison, sur place, et préparée tous les matins par notre chef Alexis et sa brigade.

Instagram : CARTHEL_31 Facebook : CARTHEL