

A partager

- ❖ Planche de charcuterie 19€
- ✓ ❖ Planche de fromage 19€
- ❖ Planche mixte 28€

Entrées

- ❖ Gravlax de Truite des Pyrénées, épices et gingembre, chantilly de baies roses et citron (Shot de Saké supplément +2€) 12€
- ❖ Carpaccio de bœuf à l'asiatique, pesto de Basilic Thaï et cacahuètes, vinaigrette, mélange de jeunes pousses et copeaux de parmesan. 11€
- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux fruits de saison (90g) 17€
- ✓ ❖ Tomates anciennes, Mozzarella Di Buffala, gelée d'eau de tomates aux herbes, pesto de Basilic Thaï 9,50€
- ❖ *Entrée du jour** 6,50€

Plats

- ❖ Magret de Canard IGP du Sud-Ouest fumé minute, façon tournedos, mousse de petits pois au Shiso, duo de pommes paille et condiment à la betterave 21€
- ✓ ❖ Bao Burger (*Steak de Bœuf ou Végétal*), mesclun de salade, patatas et mayonnaise maison au sésame noir 16,50€
- ✓ ❖ Arancinis aux shitaké, crème de miso et coco, paillettes de nori 16€
- ❖ PokeTHEL : poulet au gingembre, riz blanc, carottes, pickles de daikon, edamame, houmous de betterave, pousses de soja, oignons frits, cacahuètes, et herbes fraîches 15,50€
- ❖ Darne de Truite des Pyrénées grillée, mousseline de Taro citronné, mélange de radis confits et glacés au beurre d'algues 19,50€
- ❖ *Plat du jour** 13€

Plat Signature

- ❖ Tentacule de Poulpe et Porc Laqué, Chips de porc croustillant, crème d'oignons, légumes glacés de saison 32€

Desserts

- ❖ Café [BIO du Laos] gourmand ou Bulles [Domaine Gayrard] gourmandes 10,50€ / 14€
- ❖ Moelleux au chocolat noir, cœur coulant au chocolat blanc et poivres de Sichuan, glace aux poivres de Sichuan 11€
- ❖ Pommes rôties aux épices et crème de sésame noir 9,50€
- ❖ Mont Blanc revisité, crème de patate douce, crème mascarpone vanillée confiture azuki et gingembre 11,50€
- ❖ Boule de glace (1/2/3) – **Glaces des Alpes** – Maître Artisan Glacier 3,5€ / 6,5€ / 9€
Mangue, Yuzu, Vanille, Chocolat, Fraise, Litchi, Sésame noir, Café, Poivre de Sichuan
- ❖ *Dessert du jour** 6,50€

*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