

Entrées

- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux fruits de saison (90g) 17€

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 Les 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 de mascarpone vanillée, confiture d'azuk 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

A partager

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

Les Plateaux Tapas

[36€] : Magret séché, 2 Nems aux légumes, 2 Brochettes de poulet au gingembre, 2 Brochettes de cœur de canard, Coleslaw à l'asiatique, Tapas du jour

[88€] : 4 Nems aux légumes, 6 Brochettes (2 poulets, 2 cœurs de Canard, 2 bœufs), 2 Mini Bao Burger, Rillettes de Truite des Pyrénées, Bâtonnets de légumes, Camembert rôti, Arancinis, Coleslaw à l'asiatique, Salade verte, 2 Paniers de patatas, 2 Tapas du jour

Tapas

- ❖ Magret séché au poivre et chutney de fruits de saison 8€
- ✓ ❖ Nems aux légumes, sauce nuoc mam (par 2) 5€
- ❖ Tacos de Saigon (par 2) pickles de légumes, cream cheese de patate douce, herbes fraîches 14€
Poulet au gingembre/ Porc laqué
- ❖ Cuisses de grenouilles sautées, sauce soja et nuoc mam aux épices 7€
- ❖ Brochettes de cœur de canard persillées (par 2) 6,50€
- ❖ Brochettes de poulet au gingembre, sauce yakitori (par 2) 6,50€
- ❖ Brochettes de bœuf au saté, sauce cacahuète (par 2) 7€
- ❖ Déclinaison de Truite des Pyrénées : Rillettes, Gravlax, Darne 17€
- ✓ ❖ Le Mini Bao Burger (*Steak de Bœuf ou Végétal*) 6,50€
- ✓ ❖ Camembert rôti au miel, ail et thym et toasts grillés 11€
- ❖ Poulpes et encornets grillés, sauce d'huitre, ail et ciboule 11€
- ✓ ❖ Bâtonnets de légumes crus, dips de fromage frais et houmous de betterave 7€
- ✓ ❖ Arancinis (par 3) 7,50€
- ✓ ❖ Coleslaw à l'asiatique 6€
- ❖ Rillettes de Truite des Pyrénées, toasts grillés 6,50€
- ✓ ❖ Panier de patatas, mayonnaise maison au sésame noir 5€
- ✓ ❖ Bol de salade 4€
- ❖ Tapas du jour 6€

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