

...: BRUNCH ...: 25€

(Uniquement le samedi midi)

Une boisson chaude au choix :

Café, Thé, Chocolat

Un Cocktail de fruits

Trio de mini viennoiseries

Brioche de pain perdu au Pandan

Un œuf au choix :

Brouillé, herbes asiatiques et chips de jambon
Mollet Florentine, liserons d'eaux, sauce mornay et shiitaké frit

Nem aux légumes

Patatas et mayonnaise maison au sésame noir

Rosace d'agrumes, crème de litchi et Yuzu

Les petits + :

- ❖ Coupe mimosa (Prosecco et jus d'orange) 6€
- ✓ ❖ Le Mini Bao Burger (*Steak de Bœuf ou Végétal*) 6,5€
- ✓ ❖ Churros de potimarrons, sauce Miso et Saté épicé 6€
- ✓ ❖ Rillettes de Truite des Pyrénées 6,5€
- ✓ ❖ Camembert rôti au miel, ail, noix, thym et toasts grillés 11€

Entrées

- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux fruits de saison (80gr) 17€
- ❖ Potage du moment 9€
- ❖ Ravioles de Truite des Pyrénées, crème de champignons asiatiques et son bouillon corsé 12€

Plats

- ❖ Magret IGP du Sud-Ouest fumé au bois de hêtre dans son bouillon Dashi, poireaux grillés, Vermicelle de Riz 19,5€
- ✓ ❖ Bao Burger (*Steak de Bœuf ou Végétal*), mesclun de salade, Patatas et mayonnaise maison au sésame noir 16,5€
- ❖ Tentacule de Poulpe et Porc laqué, Chips de crevettes, crème d'oignons, Légumes anciens glacés 32€

Desserts

- ❖ Café ou Bulles (Coupe de Bulles du Domaine Gayrard) – Très gourmand 10,5€ / 14€
- ❖ Fondant au chocolat, cœur coulant au poivre de Sichuan, Glace au poivre de Sichuan 11€
- ❖ Tartelette aux agrumes, crème de Litchi et Yuzu, Glace à l'Orange sanguine 9,5€
- ❖ Banoffee du Carthel au Chanvre 11€
- ❖ Boule de glace (1/2/3) – **Glace des Alpes** – Maître Artisan Glacier 3,5€ / 6,5€ / 9€
Vanille, Chocolat, Sésame noir, Poivre de Sichuan, Orange Sanguine

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