

CARTHEL

cuisine & cocktails

CARTE DU MIDI
Mardi au Vendredi

A partager

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

Entrées

- ❖ Potage du moment 9€
- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux fruits de saison (80gr) 17€
- ❖ Ravioles de Truite des Pyrénées, crème de champignons asiatiques et son bouillon corsé 12€
- ❖ Tataki de Veau, condiment à la betterave, salade verte 11€
- ❖ *Entrée du jour** 6,5€

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€
- ✓ ❖ Royale de potimarrons au Tofu en Cannelloni, sauce aux courges légèrement relevée 15€
- ❖ Truite des Pyrénées zébrée à la vapeur, Beurre aux herbes, Légumes confits 21€
- ❖ *Plat du jour** 13€

Plat Signature

- ❖ 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
- ❖ *Dessert du jour** 6,5€

Formules déjeuner*

- *Entrée + Plat OU Plat + Dessert de l'ardoise du jour 15,50€
- *Plat de l'ardoise du jour + Café BIO Malongo 14€
- *Entrée + Plat + Dessert de l'ardoise du jour 18,50 €

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