

Entrées

- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux fruits de saison (80gr) 17€

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

A partager

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

Les Plateaux Tapas

[36€] : Nems aux légumes, Brochettes de poulet au gingembre, Crème de champignons asiatique, Croque Sardine à la feuille de Nori, Rillettes de Truite des Pyrénées, Tapas du jour

[88€] : 2 x Nems aux légumes, Brochettes de poulet au gingembre, Brochettes de veau marinée, 2 x Mini Bao Burger, Rillettes de Truite des Pyrénées, Churros de Potimarron, Camembert rôti, Croque Sardine à la feuille de Nori, Salade verte, 2 x Patatas, 2 x Tapas du jour

Tapas

- ❖ Demi-Magret IGP du Sud-Ouest, fumé au bois de hêtre, fleur de sel de Guérande et poivre du Vietnam 15€
- ❖ Nems aux légumes, sauce nuoc mam (2 nems) 5€
- ❖ Cuisses de grenouilles sautées, sauce soja et nuoc mam aux épices 7€
- ❖ Dips de crème de champignons Asiatiques, Toast grillés 6€
- ❖ Tacos de Saïgon, pickles de légumes, cream cheese de potimarrons, herbes fraîches, Poulet gingembre et Porc laqué (2 tacos) 14€
- ❖ Brochettes de poulet au gingembre (2 brochettes) 6,5€
- ❖ Brochettes de veau marinées, Tzatziki fusion (2 brochettes) 7€
- ❖ Le Mini Bao Burger (Steak de Bœuf ou Végétal) 6,5€
- ❖ Couteaux à la « Coriandade » 11,5€
- ❖ Camembert rôti au miel, ail, noix et thym et toasts grillés 11€
- ❖ Déclinaison de Truite des Pyrénées : Rillettes, Ravioles, Gravlax 17€
- ❖ Poulpes et encornets grillés et sauté à la sauce d'huitre, ail et ciboule 11€
- ❖ Croque Sardine à la feuille de Nori 6,5€
- ❖ Rillettes de Truite des Pyrénées 6,5€
- ❖ Panier de patatas et mayonnaise maison au sésame noir 5€
- ❖ Bol de salade verte 3,5€
- ❖ Churros de Potimarron, sauce miso et saté épicé 6€
- ❖ Légumes anciens rôtis 7€
- ❖ 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