

## A partager

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

## Entrées

- ❖ Croustillant au sésame, « Pois-camole » et crevettes marinées 9,5€
- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux fruits de saison (80gr) 17€
- ✓ ❖ Gyozas aux légumes et son bouillon Thaï 8,5€
- ❖ Gravlax de Truite des Pyrénées marinée à la Betterave, Saké et Yuzu, Duo de chantilly 10€
- ❖ *Entrée du jour\** 6,5€

## Plats

- ❖ Filet de canard Des Causses poché, crémeux de Maïs et Miso, Sucrine snackée à l'huile de sésame 22€
- ✓ ❖ Bao Burger (*Steak de Bœuf ou Végétal*), mesclun de salade, Patatas et mayonnaise maison au sésame noir 16,5€
- ✓ ❖ Pokthel, riz, légumes croquants et pickles, Tofu sauté au miel et soja, Houmous de betterave et yuzu 15€
- ❖ Tartare de Truite des Pyrénées à l'asiatique aux herbes fraîches, cacahuètes, Patatas maison et mesclun de salade 19,5€
- ❖ *Plat du jour\** 13,5€

## Desserts

- ❖ Café ou Bulles (Coupe de Bulles du Domaine Gayrard) – Très gourmand 10,5€ / 14€
- ❖ Cake Cookie Dough au chocolat blanc & Chanvre, Pépites de chocolats 10€
- ❖ Poire pochée au thé vert et Sichuan, Glaçage framboise – Glace au poivre de Sichuan 10€
- ❖ Vacherin au Litchi, Chantilly au Mei Kuei Lu 8€
- ❖ Fondant au chocolat, Glace au sésame noir 9€
- ❖ Boule de glace (1/2/3) – Glace des Alpes – Maître Artisan Glacier 3,5€ / 6,5€ / 9€  
*Vanille, Chocolat, Fraise, Sésame noir, Poivre de Sichuan, Mangue, Coco, Yuzu*
- ❖ *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 et sa brigade.

Instagram : CARTHEL\_31 Facebook : CARTHEL