

CARTHEL

cuisine & cocktails

CARTE DU MIDI

A partager

- ❖ Planche de charcuterie de la Maison Consolaro 19€
- ✓ ❖ Planche de fromage de la région 19€
- ❖ Planche mixte 28€

Entrées

- ✓ ❖ Salade Gréco-Viet, Sticks de Feta panés aux deux sésames 9,5€
- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux fruits de saison (80gr) 17€
- ✓ ❖ Crème brûlée aux Petits Pois et Shiso, Glace des Alpes aux Chèvre 9€
- ❖ Ceviche de Truite des Pyrénées, Oignons rouges, Piment, Edamame et Jeunes Pousses 10,5€
- ❖ *Entrée du jour** 6,5€

Plats

- ❖ Tataki de Bœuf, Tombée de chou chinois sautés à l'ail et et sauce d'huître, pickles de légumes 19,7€
- ✓ ❖ 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 (Supp +2€ - Poulet sauté au Gingembre) 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€
- ❖ Cheesecake au **Chanvre** et Lemon Curd au jus de Yuzu 11€
- ❖ Le Snickers du Carthel, Chocolat, Cacahuètes, Caramel de Soja 10€
- ❖ Pavlova aux Fruits rouges et Litchi, Chantilly au Mei Kwei Lu 8,5€
- ❖ Fruits de saison rôtis au Miel et Shiso et son Sorbet 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* 16€
- *Plat de l'ardoise du jour + Café BIO Malongo* 14,50€
- *Entrée + Plat + Dessert de l'ardoise du jour* 19€

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