

### A partager

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

### Les Plateaux Tapas

[36€] : Nems aux légumes, Brochettes de poulet au gingembre, Houmous de pois chiches cacahuètes, Rillettes de Truite des Pyrénées, Salade Gréco-Viet, Tapas du jour

[88€] : 2x Nems aux légumes, Brochettes de poulet au gingembre, Houmous de pois chiches cacahuètes, 2x Mini Bao Burger, Rillettes de Truite des Pyrénées, Churros de Carottes Gingembre, Camembert rôti, Coleslaw à l'asiatique, Salade verte, Patatas, 2x Tapas du jour

### Tapas

- ❖ Tataki de bœuf, pickles de légumes 13€
- ✓ ❖ Nems aux légumes, sauce nuoc mam (2 nems) 5,5€
- ❖ Ribs de porc laqué au sésame 11€
- ✓ ❖ Houmous de pois chiches à la cacahuètes, salade de pois chiches 7€
- ❖ Tacos de Saïgon Pulled Pork, pickles, chou chinois, Spicy Mayonnaise (2 tacos) 14€
- ❖ Brochettes de poulet au gingembre (2 brochettes) 7€
- ❖ Brochettes de Kefta du Mekong, Sauce Coco-coriandre (2 brochettes) 9€
- ✓ ❖ Le Mini Bao Burger (Steak de Bœuf ou Végétal) 6,5€
- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux fruits de saison (80gr) 17€
- ✓ ❖ Camembert rôti au miel, ail, noix et thym et toasts grillés [Supp +3€ fumé au Chanvre] 11€
- ❖ Déclinaison de Truite des Pyrénées : Rillettes, Tartare de Truite, Ceviche 17€
- ❖ Poulpes et encornets grillés, sautés à la sauce d'huître, ciboulettes Thai 11€
- ✓ ❖ Salade Gréco-Viet, Sticks de Feta panées au deux sésames 7€
- ❖ Rillettes de Truite des Pyrénées 6,5€
- ✓ ❖ Panier de patatas et mayonnaise maison au sésame noir 6€
- ✓ ❖ Coleslaw à l'asiatique 5€
- ✓ ❖ Bol de salade verte 4€
- ✓ ❖ Légumes croquants, Tzatziki fusion, Houmous de Betterave et Yuzu 11€
- ✓ ❖ Churros de Carottes et Gimber (Concentré de Gingembre BIO), sauce miso et saté épicé 8€
- ❖ Tapas du soir 6,5€

### 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

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