



## A PARTAGER

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

## ENTRÉES

- Tataki de Truite mariné au sirop d'érable et soja en croûte de sésame, Bouillon Dashi 11,5€
- Velouté de Potimarron et châtaignes d'eau au saté, Glace au Foie Gras 12€
- Banh Bao à la daube de bœuf, salade verte 8€
- ✓ • Œuf marbré au soja farcis au potimarron, Shitaké sauté, jaune d'œuf mimosa 8,5€
- Entrée du jour\* 6,5€

## PLATS

- ✓ • Bao Burger (Steak de Bœuf ou Végétal), mesclun de salade, Patatas et mayonnaise maison au sésame noir 16,5€
- ✓ • Dahl de lentilles corail, chips de riz, chips de lentilles corail et son riz Thaï 15€
- Pavé de Truite des Pyrénées façon Tigre qui pleure, Polenta crémeuse coco et satay, Chips de ravioles 19,5€
- Ribs de Porc laqué au sésame, Nouilles sautées aux légumes 18€
- Plat du jour\* 13,5€

## DESSERTS

- Café ou Bulles (Coupe de Bulles du Domaine Gayrard) – Très gourmand 10,5€ /14€
- Le Snickers du Carthel, chocolat, cacahuètes, caramel de Soja 10€
- Tatin de pommes revisité aux 5 saveurs, spéculos, Glace au fromage blanc 9€
- Roll cake au Chanvre, sirop de Mei Kuei Lu, Chantilly à la fève de Tonka 11€
- Cheesecake au sésame noir 8,5€
- Boule de glace (1/2/3) – Glace des Alpes – Maître Artisan Glacier 3,5€ /6,5€ /9€
- Vanille, Chocolat, Sésame noir, Mangue, Yuzu
- Dessert du jour\* 6,5€

## Formules déjeuner\*

\*Plat de l'ardoise du jour + Café BIO Malongo 14,50€

\*Entrée + Plat OU Plat + Dessert de l'ardoise du jour 16€

\*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 Cheffe et sa brigade.  
Nous travaillons des produits locaux et de saison.

Instagram : CARTHEL\_31 Facebook : CARTHEL

