CARTHEL

CUISINE & COCKTAILS

INSTAGRAM : @CARTHEL_31

COCKTAILS

TI' PUNCH DE BANGKOK — 9€
Un Ti'Punch au Rhum Trois Rivières, pimpé avec du Citron Vert, du Sirop au Gingembre, Épices, et Coriandre Epineuse

CHICHI — 9€
La Douceur du Coco, l'acidité de l'Ananas, Combiné avec une Vodka Infusée À L'hibiscus. DELICIEUX!

CAÏPIRINHA DU CARTHEL — 8€
Cachaça Infusée À L'hibiscus, Sirop de Cassonade Maison et Citron Vert.

PANDA FIZZ — 9€
Le CARTHEL réinvente le Gin Fizz, jadis remède de l'amiral Nelson pour ses marins. Notre version contemporaine intègre un extrait naturel de Pandan, évoquant des notes envoûtantes de vanille et d'amande.

GIN TO, MOJITO, SPRITZ, MARTINI TONIC... — 8€

COCKTAILS SIGNATURE

PHO COCKTAIL 🔥 — 15€
Clin d'œil à LA Soupe Traditionnelle Vietnamienne. Au Gin **OU** Au Rhum. Flambé aux épices, avec une touche de Gingembre, twisté par la Coriandre Épineuse.

MARGARITA INK — 13€
La plus DARK des Margaritas! De la Tequila Patron, du Grand Marnier, du Citron vert, et une pointe d'encre de seiche et de saté. TENTACULAIRE!

SALVIA CUBANA — 12€
Double Rhum Blanc & Spicy, infusés au romarin et à la badiane, agrémentés de citron vert et sirop de sucre de canne

RED SAIGON — 12€
Goûtez au subtil mélange de la fraise, du Sirop de Cerise, et du Basilic Thaï Sur une base de Gin Bombay.

CARTHEL MULE — 12€
Un voyage de saveurs entre la Vodka et le Saké, le Sirop de Citronnelle Maison, le Jus de Citron Vert, renforcé par le Wasabi et le Ginger Beer.

JÄGER REMEDY — 12€
L'alliance des plantes magiques du Jägermeister, du Braucol, du citron et du thé à la menthe transforme chaque gorgée en un moment de détente revigorante.

MATCHA CEREMONIAL — 12€
Une Fusion délicate de saveurs Japonaises traditionnelles et de l'élégance du Gin et la douceur du Thé au Jasmin.

SUZY FLOWER — 13€
Laissez-vous transporter par l'équilibre délicat entre l'amertume de la Suze, la vivacité de la bergamote Italicus et l'élégance florale de l'Hibiscus. Création unique, sublimée par une mousse onctueuse en Aquafaba.

CARTHEL TOKKURI — 14€
Création exquise mariant la douceur du Saké infusé au CBD, la sophistication du Martini Blanc, la chaleur du sirop de vanille, et l'acidité du jus de cranberry. Une expérience sensorielle qui marie l'oriental et l'occidental dans une symphonie de saveurs.

1870 TOKYO BLISS — 12€
Cocktail mettant en vedette le whisky japonais Toki. Une symphonie harmonieuse de saveurs qui marie la complexité du whisky avec la richesse du sirop de vin rouge, l'amertume subtile du bitter maison, et l'éclat du citron vert.

HOT NASHI COLADA — 12€
Création qui marie le feu du rhum épicé, la douceur de l'Amaretto, la fraîcheur du jus de poire et du citron vert, le réconfort du thé aux épices, et la crémeuse légèreté de la crème de coco.

RICAMBERRY — 12€
Le charme de la Provence combinant le Ricard emblématique, la Vodka raffinée, le thé à la menthe rafraîchissant, l'Hibiscus, le zeste de citron jaune, et la douceur du sirop de Framboise.

MISS HO GARDEN — 14€
L'essence du raffinement dans un cocktail avec un mélange de Rhum infusé au CBD, le Soho, le thé au Jasmin, le Citron vert et un Dash d'Angostura.

CRÉATION DU BAR — 13€
Cousu main pour votre plus grand plaisir!

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

230 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE – 31300 TOULOUSE

CARTHEL

CUISINE & COCKTAILS

INSTAGRAM : @CARTHEL_31

MOCKTAILS

PEACH PERFECT — 7€
Exotique alliance de la purée de pêche, le zeste acidulé du jus de citron vert, l'arôme chaleureux du thé aux épices maison, le sucré du jus de raisin, et une touche herbacée avec des feuilles de coriandre épineuse.

MARTINI TEA — 8€
Une fusion parfaite entre le Martini Floréal, le thé à la menthe, l'hibiscus, et le poivre. et en touche finale : des bulles et des feuilles de menthe rafraîchissante pour une expérience florale incomparable.

VIBRANTE — 8€
L'amertume du Martini Vibrante crée une base audacieuse, équilibrée par le jus de Cranberry acidulé et rehaussée par la chaleur subtile du Sirop de Gingembre. Une expérience sans alcool à découvrir!

APPLE OF MY EYE — 7€
Le doux nectar du jus de pomme, la vivacité du thé à la menthe infusé au sirop de cannelle maison, et l'éclat du citron jaune s'unissent pour créer une expérience rafraîchissante et équilibrée.

HOMEMADE

VODKA CANELLE	4.30€
RHUM AU LITCHI	4€
RHUM AU GINGEMBRE	4€
RHUM AU CBD	5.50€
SHOOTERS DU MOMENT	4.50€

10 SHOOTERS POUR 42€
[HORS RHUM AU CBD]

SHOOTERS

B52 🔥 KAHLUA, BAILEYS, TRIPLE SEC	5€
TGV TEQUILA, GIN, VODKA	4.80€
CERVELLE DE SINGE VODKA, GRENADINE, BAILEYS	4.20€
WOO WOO LIQUEUR DE PÊCHE, VODKA, JUS DE CRANBERRY	4.50€
BLUE KAMIKAZE VODKA, CURAÇAO, JUS DE CITRON	4.50€
ORGASME KAHLUA, BAILEYS, AMARETTO	5€
PET DE GORILLE WHISKY, TEQUILA	4.60€
TEQUILA TEQUILA, SEL DE PAPRIKA, CITRON	5€
AFTER EIGHT KAHLUA, BAILEYS, GET 27	4.50€
JÄG BAY JÄGERMEISTER, BAYLEYS	4.50€
PEACH JÄGER JÄGERMEISTER,LIQUEUR DE PÊCHE,CRANBERRY	4.70€
CHERRY HERBS JÄGERMEISTER,SIROP DE CERISE, RHUM BLANC	4.70€

BOMBS

JÄGER BOMB REDBULL, SHOT DE JÄGERMEISTER	9€
SAKÉ BOMB BIERE BLONDE, SHOT DE SAKE	7.50€
CINNAMON BOMB LIMONADE, SHOT DE VODKA CANNELLE	7€
SKITTLES BOMB REDBULL, SHOT DE TRIPLE SEC	8€

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

230 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE – 31300 TOULOUSE