

CARTHEL

CUISINE & COCKTAILS

INSTAGRAM : @CARTHEL_31



COCKTAILS

TI' PUNCH DU SOLEIL

Un Ti'Punch au Rhum Trois Rivières, pimpé avec du Citron Vert, du Sirop de Gingembre et Sirop de Jasmin

9€

CHICHI

La Douceur du Coco, l'acidité de l'Ananas, Combiné avec une Vodka infusée à L'Hibiscus.

9€

CAÏPIRINHA DU CARTEL

Cachaça infusée à l'hibiscus, Sirop de Cassonade Maison et Citron Vert.

8€

PANDA MARTINI

Le CARTEL réinvente le Dry Martini. Notre version intègre un extrait naturel de Pandan, évoquant des notes envoûtantes de vanille et d'amande, une infusion de citronnelle, du Martini Blanc et du Tonic.

9€

GIN TO, MOJITO, SPRITZ, MARTINI TONIC...

8€

COCKTAILS SIGNATURE

PHO COCKTAIL 🔥

Clin d'œil à LA Soupe Traditionnelle Vietnamiennne. Au Gin **OU** Au Rhum. Flambé aux épices, avec une touche de Gingembre, twisté par la Coriandre Épineuse.

15€

UNLEASH THE DRAGON 🐉

Un cocktail mêlant la douceur de l'abricot, l'exotisme du Mei Kwei Lu et de la liqueur de Litchi, relevé par une touche épicée de Tabasco, le tout sublimé par la subtile floralité du sirop d'Hibiscus.

12€

PATTAYA PORN STAR

Laissez-vous tenter par ce cocktail CALIENTE! Une purée de Passion infusée au poivre de Timut, équilibrée par la complexité du Gin Japonais Roku avec une touche de Sirop de Vanille. Servi avec un shooter ! 🔥

13€

RED SAIGON

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

12€

CARTHEL MULE 🔥

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.

12€

CRÉATION DU BAR

UN COCKTAIL COUSU MAIN POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR!

13€

CARNIVAL INFUSION

Un cocktail qui vous transporte instantanément au cœur de la fête. Le Rhum Jamaïcain Carnival évoque les rythmes enivrants des Caraïbes, avec des notes de Citronnelle, de Roses, et avec une pointe de Sel au Saté.

12€

CLOUD MAÏ TAÏ 🌿

Un Mai Tai audacieux mariant le rhum blanc et le rhum brun épicé infusés au CBD. Les notes exotiques du sirop d'orgeat et de badiane se mêlent harmonieusement au jus de citron vert, tandis que l'infusion Matcha & Hibiscus ajoute une touche de sophistication.

13€

ON DIRAIT LE SUD 🇫🇷

Le Ricard infusé à la violette est équilibré par la vodka, tandis que le sirop de badiane maison et le bitter à la rhubarbe ajoutent une touche d'originalité. Ce cocktail capture l'essence ensoleillée et parfumée du Sud de la France en chaque gorgée

12€

TTT - TOKI TONKA TOLOSA 🇫🇷

Cocktail mettant en vedette le Whisky Japonais Toki. Une symphonie harmonieuse de saveurs qui marie la complexité du Whisky et du Saké avec la richesse de la fève de Tonka, ajouté à cela l'amertume subtile Toulousaine du bitter à la violette.

12€

TAKI TAKI

L'alliance de la Tequila, de la liqueur de Banane, de notre infusion à la Citronnelle et du jus de Citron Vert, équilibrée par la douceur et la richesse du Jus d'abricot et le sirop de Badiane.

12€

COCKTAILS DESSERT

EXPRESSO CARNIVAL

Un Espresso Martini exotique, mariant la profondeur du Rhum Carnival du Guatemala avec la richesse de la liqueur de café. Le sirop de Tonka ajoute une touche de douceur vanillée, tandis que la pointe de marc de Café Tierra intensifie l'arôme torréfié.

13€

MAGDALENA 🍰

Un délice inspiré de la madeleine. Ce cocktail dessert associe la chaleur du rhum, la douceur de l'Amaretto, du Kahlua, du Cointreau, ainsi que le Sirop de Tonka et le jus d'ananas Avec une touche de blanc d'œuf pour la mousse et un flambage sur le dessus pour une finition spectaculaire.

12€

EXOTIC COLADA

Création qui marie le Pisang Ambon, le Mei Kwei Lu, la purée de Passion au Timut, l'Ananas, et la douceur de la crème de coco avec une touche herbacée des feuilles de coriandre épineuse. Des fruits en cocktails!

12€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

230 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE - 31300 TOULOUSE

CARTHEL

CUISINE & COCKTAILS

INSTAGRAM : @CARTHEL_31

MOCKTAILS



PINK PASSION

Exotique alliance de la purée de passion au Timut, le zeste acidulé du jus de Citron et de Cranberry, l'arôme chaleureux du thé aux Matcha et Hibiscus maison, le sucré du Sirop de Rose, et une belle mousse grâce au blanc d'oeuf.

8€

GARDEN PARTY

Une fusion parfaite entre le Martini Floréal, le jus de fraise et d'abricot, l'infusion aux épices, le Sirop de Jasmin, et des feuilles de basilic Thai rafraîchissante pour une expérience florale incomparable et sans alcool !

9€

GUNPOWDER MARTINI

L'amertume du Martini Vibrante crée une base audacieuse, la vivacité de la Coriandre épineuse, équilibré par le Sirop de Tonka et l'infusion au thé vert Gunpowder. Une expérience sans alcool à découvrir!

9€

ICE TEA DU MOMENT

Nos infusions et sirop maison du moment pour vous rafraîchir cet été!

6.50€

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]

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€

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€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

230 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE - 31300 TOULOUSE