



# 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€

### JASMIN OLD FASHIONED

Une harmonie subtile entre le caractère intense du Whisky fumé et la douceur florale du Jasmin.

9€

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

8€

## COCKTAILS SIGNATURE

### NASHI

Une symphonie délicate où le Gin à la poire, le Lillet Blanc, et la Vodka s'unissent aux notes florales du jasmin. Une création élégante et de saison.

11€

### PATTAYA PORN STAR

Laissez-vous tenter par ce cocktail CALIENTE! Liqueur de passion exotique, vodka infusée au poivre de Timut, et douceur de la vanille et de la rose, équilibrées par une pointe de citron. 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 Badiane maison, le Jus de Citron Vert, renforcé par le Wasabi et le Ginger Beer.

12€

### 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€

### FULL MOON MARGARITA

Tequila infusée à l'hibiscus, triple sec, sirop de basilic thaï maison, citron vert, une pincée de saté et l'audace du piment... OMG HOOT!

12€

### SMOKIKI 'NEGRONI

Une revisite du Negroni, avec un verre fumé au jambon. Cynar, Martini Rouge et gin Bombay se mélangent dans un cocktail audacieux, alliant amertume, richesse et une touche salée unique.

12€

### HANOÏ DREAM

Un mariage délicat du litchi, de la fleur de sureau et du Mei Kwei Lu, sublimé par la douceur du jus de pomme, une touche de badiane et de menthe fraîche. Une évasion parfumée et raffinée.

11€

### SESAME SENSATION

Un cocktail utilisant la technique du fat wash, où la vodka infusée à l'huile de sésame se marie harmonieusement avec du vermouth, du sirop de framboise et du citron vert, le tout surmonté d'une belle mousse!

12€

### LE TRIANGLE D'OR

Notre rhum au CBD vous invite à la détente. La vodka Timut ajoute une touche subtilement épicée, tandis que le sirop d'hibiscus et le citron apportent fraîcheur et légèreté. Légèrement allongé au ginger beer, idéal pour un moment de relaxation total.

13€

### CRÉATION DU BAR

UN COCKTAIL COUSU MAIN POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR!

13€

## COCKTAILS DESSERT

### GINGER LEMON PIE

Un cocktail dessert inspiré de la tarte citron. Le Limoncello et le Martini Blanc s'allient au sirop de gingembre et au jus de citron pour une explosion de saveurs, tandis que le blanc d'œuf fumé apporte une texture douce et aérienne. Un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise.

12€

### PANDAN BLISS

Un cocktail inspiré des desserts pandan-coco d'Asie. L'extrait de pandan et la crème de coco se marient harmonieusement avec le rhum épicé et le jus de citron vert, le tout subtilement effervescent grâce au ginger beer. Une expérience tropicale et rafraîchissante.

12€

### MAGDALENA

Un délicieux cocktail inspiré de la madeleine. Ce cocktail marie la chaleur du Rhum, la douceur de l'Amaretto, du Kahlua, du Cointreau et du sirop de Tonka, avec une note fruitée de jus d'ananas. Le blanc d'œuf crée une mousse légère, tandis qu'un flambage sur le dessus offre une finition spectaculaire.

12€

### THE DUDE

Une revisite du cocktail emblématique de *The Big Lebowski*. Le whisky, le sirop de café et de tonka, alliés à la crème liquide, offrent un mélange crémeux, riche et raffiné.

12€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

230 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE - 31300 TOULOUSE





# CARTHEL

CUISINE & COCKTAILS



INSTAGRAM : @CARTHEL\_31

## MOCKTAILS



### EXOTIC ESCAPE

Une fusion parfaite entre l'infusion aux cinq épices, le basilic thaï, le jus d'ananas et une touche de citron vert, pour une expérience rafraîchissante et originale.

8€

### PINK PARADISE



Un mélange fruité de jus de fraise, cranberry, et citron vert, avec des notes florales d'hibiscus et de rose, une touche épicée de badiane torréfiée et une belle mousse grâce au blanc d'œuf.

8€

### EAST HAMILTON

Mocktail raffiné à base de Tequila Almave sans alcool, alliant la douceur du sirop de gingembre et du litchi, l'acidité du citron vert, et la fraîcheur du basilic thaï, avec une touche subtile de sauce soja pour sa profondeur Umami. Créé avec l'esprit du savoir-faire traditionnel mexicain, ce mocktail offre une expérience audacieuse et exotique, tout en restant fidèle à l'authenticité des saveurs.

10€

### APPLE FIZZ

Un mélange rafraîchissant de jus de pomme, sirop de basilic thaï, citron et ginger beer, pour une boisson légèrement épicée et délicieusement herbacée.

8€

## HOMEMADE

### VODKA CANNELLE

4€

### 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

