

# BOISSONS



## BIÈRES

30cl	Affligem pression blonde	3,90 €
33cl	Heineken bouteille	4,95 €
33cl	Heineken pression	3,50 €

## BOISSON SANS ALCOOL

33cl	Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,50 €
25cl	Orangina, Schweppes Agrum, Schweppes Indian Tonic Lipton Ice Tea pêche, Twist Off	3,50 €
	Sirop citron, fraise, grenadine, menthe, pêche	1,95 €
25cl	Granini jus tomate, jus orange sans pulpe, abricot, pomme, nectare A.C.E, ananas	3,80 €

## EAUX PLATES ET GAZEUSES

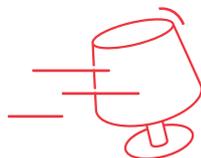
1L	Badoit	2,95 €
1L	Evian	2,75 €
33cl	Perrier	2,95 €
50cl	Badoit	2,35 €
50cl	Evian	1,95 €

## BOISSONS CHAUDES

Thé Dammann :	
4 fruits rouges, verveine, menthe touareg	2,50 €
Café expresso	1,50 €
Café double expresso	1,80 €

## APÉRITIFS

	Pastis 51 45°	3,90 €
2cl	Ricard 45°	3,90 €
6cl	Martini Bianco 14°4	4,50 €
6cl	Martini Rosato 14°4	4,50 €
6cl	Martini Rosso 14°4	4,50 €
6cl	Porto Tawny 19°	4,50 €
4cl	Whisky Clan Campbell 40°	5,90 €
4cl	Whisky J.Walker Red Label 40°	5,70 €
	Kir Vin Blanc Cassis, Framboise, Mûre, Pêche	3,95 €
	Coupe de champagne 15°	7,95 €
	Kir Royal Cassis, Framboise, Mûre, Pêche 15°	8,50 €
4cl	Pippermint Get 27 21°	5,50 €



## DIGESTIFS

2cl	Calvados Beaujour 40°	5,50 €
2cl	Cognac Hennessy Fine Cognac 40°	5,50 €
2cl	Eau-de-vie de Poire William Duchesse 40°	5,50 €

## CHAMPAGNE

75cl	Jean Sandrin	39,00 €
75cl	Jacquart Mosaïque Brut	49,00 €
50cl	Jacquart Mosaïque Brut	29,95 €

# LE CARROUSEL

RESTAURANT

## POUR LE MIDI UNIQUEMENT

13,50€	Plat du jour
Menu express « Le Carrousel » : Plat du jour et café gourmand 15,90€	
19,90€	Formule entrée /plat ou plat/dessert

## ENTRÉES

6,90€

Potage « maison » du moment  
Servez-vous à la cocotte



Rémoulade de fenouils croquants  
et copeaux de saumon à la Nordique

Marmelade de crevettes aux pomelos et aneth,  
croustillant pavot

Œuf poché en meurette et croûton frit

Nem au brie de Meaux,  
jus de viande au miel de Sologne

VEGGIE

Carpaccio de betterave  
et tagliatelles de légumes au sésame

Petite salade Caesar : salade iceberg, volaille,  
anchois, œuf dur, croûtons, parmesan

11,90€

La planche : Andouille de Vire, rillettes du Mans,  
jambon cuit, rosette de Lyon, jambon de Bayonne,  
comté, beurre, condiments, pain grillé

VEGGIE

11,90€

Assiette de légumes sautés curry-coco  
et riz basmati

LE COUP DE CŒUR

# UN PLAT DU CHEF À LA SEMAINE EN FONCTION DU MARCHÉ



## PLATS

15,90€

Tartare de bœuf viande Française « façon Vaudeville », pommes frites

Onglet de bœuf (+/-180 g) à l'échalote poêlée, pommes frites



Escalopine de saumon « Écossais label rouge » aux lentilles crémeuses et romarin

PRODUITS  
RÉGIONAUX

Andouillette de Jargeau (+/- 200g) à la moutarde d'Orléans, compotée de choux verts

PRODUITS  
RÉGIONAUX

Filet de volaille fermière du Gâtinais, jus aux champignons bruns, gratin dauphinois

Plancha de Crevettes aux 3 légumes, pignons et curry - coco

Coquillettes gratinées à la crème d'ail doux et rillons de Tours

Grande salade Caesar : salade iceberg, volaille, anchois, œuf dur, croûtons, parmesan

13,50€



Omelette 3 œufs plein air « bio » loué AB : « garniture du moment », frites ou salade

## MENU ENFANT

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

8,50€

Avec une boisson :  
Eau ou soda ou jus de fruits ou sirop à l'eau



- Œuf mayonnaise  
- Mini Caesar : salade, volaille, œuf, parmesan  
- Rosette cornichons

- Filet de poisson pané  
- Jambon blanc supérieur  
- Nuggets de poulet frits



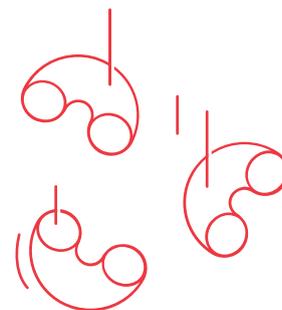
Servi avec pâtes, légumes du jour ou frites

- Glace sorbet petite fille ou petit garçon  
- Yaourt nature ou aux fruits ou compote de pommes  
- Glace ou sorbet 2 boules

## SUPPLÉMENTS

2,50€

> Salade verte  
> Frites  
> Coquillettes  
> Gratin dauphinois



## FROMAGES

Plateau de fromages affinés, sélection Xavier Thuret M.O.F, pain aux fruits, confiture

5,50€

3 sortes  
5 sortes

7,50€

5,50€

Faiselle de fromage blanc « Rians » à votre goût (sucre, miel, coulis, échalotes-herbes)



## DESSERTS

5,90€

Café ou thé gourmand du Carrousel  
« 3 gourmandises du moment »

Tarte tiède « mamie blanche » aux pommes de région Centre, glace caramel beurre salé

VEGGIE

Salade d'ananas frais « sweet » à la gousse de vanille et son sorbet cassis

Crème brûlée cassonade au cacao et mikado

Fromage blanc battu à la crème de marrons de l'Ardèche

Sorbets et crèmes glacées « Artisanales » 3 boules :

- Chocolat noir suisse Frey  
- Nougat de Montélimar  
- Pomme-Cidree  
- Cassis noir de Bourgogne  
- Caramel beurre salé au sel de Guérande  
- Vanille Bourbon de Madagascar,  
- Sorbet citron de Sicille  
- Sorbet fraise de Sengana



RESTAURANT  
LE CARROUSEL