

LE CARROUSEL

RESTAURANT



POUR LE MIDI UNIQUEMENT



| | |
|---|--|
| <p>Plat du jour</p> <p>.....</p> <p>13.50€</p> <p>Du lundi au vendredi</p> | <p>Menu express</p> <p>« Le Carrousel »</p> <p>15.90€</p> <p>Plat du jour et café plaisir</p> |
| <p>Formule entrée plat ou plat dessert</p> <p>21.90€</p> <p>*hors suppléments</p> | <p>Soirée étape :</p> <p>Entrée plat /ou plat dessert + 1 boissons au choix</p> <p>*hors suppléments</p> |



LE CARROUSEL CE SONT AUSSI
DES ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS
ET SUR MESURE, AVEC UNE SALLE
PRIVATISÉE ADAPTABLE À VOTRE GOÛT.

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT
+ SURPRISE

8.50€

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

- Blanc de volaille à la crème
- Jambon blanc supérieur
- Nuggets de poulet frits

Servi avec pâtes, légumes du jour ou frites

- Yaourt nature ou aux fruits ou compote de pommes
- Glace ou sorbet 2 boules



ENTRÉES

- > Foie gras, cuit basse température, confiture d'oignons et de tomates, pain d'épices maison. 12,00€
*supplément 5€ pour les soirées étapes
- > Médaillon de saumon fumé et sa mascarpone au citron. 7,90€
*supplément 1€ pour les soirées étapes
- > Chou farci du Carrousel. 7,90€
*supplément 1€ pour soirées étapes
- > Salade de crottin de chèvre au lard et sa salade. 6,90€
- (VEGGIE) > Velouté du moment, pain à l'ail et huile d'olive. 6,90€
- (VEGGIE) > L'œuf en 2 façons. 6,90€
- (VEGGIE) > Tarte aux poireaux maison. 6,90€

DEMANDEZ
À VOTRE SERVEUR



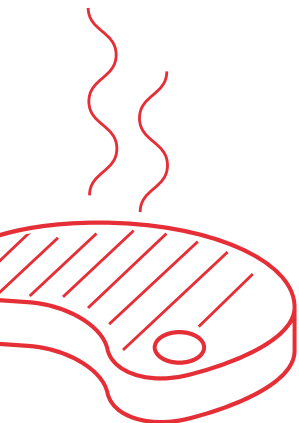
PLAT DU JOUR



DU LUNDI AU VENDREDI
TOUS LES MIDIS

PLATS

- > Ris de Veau et sa sauce champignon maison. 24,90€
*supplément 9€ pour les soirées étapes
- > Souris d'agneau et sa compotée de choux. 22,90€
*supplément 7€ pour les soirées étapes
- > Magret de canard Rôti et son mille-feuille de pomme de terre 17,90€
*supplément 2€ pour les soirées étapes
- > Joue de bœuf façon pot au feu. 17,90€
*supplément 2€ pour les soirées étapes
- > Tartare de Bœuf à la Française. 15,90€
- > Poisson du moment, quinoa et légumes glacés. 15,90€
- > Burger fromager « Pain, steak, noix de roquefort, comté, compoté d'oignons. 15,90€
- > Sélection du boucher sauce au choix échalotes, roquefort ou tartare + frites maison. 15,90€
- > Grande salade du Carrousel, crottin de chèvre et lard. 14,90€
- (VEGGIE) > Risotto champignons courgettes. 14,90€



SUPPLÉMENTS

2.50€

- > Légumes
- > Frites maison
- > Linguines



FROMAGES

5.50€

- > Plateau de fromages affinés, sélection Xavier Thuret (3 sortes)
- > Faisselle de fromage blanc « Rians » à votre goût (sucre, miel, coulis, échalotes -herbes)

DESSERTS



- > La profiterole du Carrousel. 8.90€
*supplément 3€ pour les soirées étapes
- > Cheesecake au coulis de fruits rouges. 7.90€
*supplément 2€ pour les soirées étapes
- > Poire pochée cannelle et vin rouge. 7.90€
*supplément 2€ pour les soirées étapes
- > Crème brûlée au Grand Marnier. 6.90€
*supplément 1€ pour les soirées étapes
- > Brioche de pain perdu caramel beurre salé « glace choco noisette ». 6.90€
*supplément 1€ pour les soirées étapes
- > Tarte au citron maison. 6.90€
*supplément 1€ pour les soirées étapes
- > Nougat glacé de notre pâtissier. 6.90€
*supplément 1€ pour les soirées étapes
- > Café plaisirs et ses mignardises. 5.90€
- > Glaces et sorbets 3 boules. 5.90€



*Suppléments soirées étapes

Afin d'entrer dans le menu soirée étape, certains plats nécessitent un supplément.

VINS



VINS AU VERRE (10CL)

Verre au vin de la semaine demandez à votre serveur !

| | | |
|--|-------|--------|
| Petit Chablis la « chablisienne » vibrant | BLANC | 5,50 € |
| Bourgogne AOC-Chardonnay fût de chen André Ducal | BLANC | 5,00 € |
| Côtes du Rhône AOC Bout La vigne | ROUGE | 5,00 € |
| Saumur Champigny AOC – Valengenet | ROUGE | 5,00 € |
| Touraine Terre de Loire Gamay | ROUGE | 4,00 € |
| Côtes de Provence AOC – Château Montaud | ROSE | 5,00 € |



VINS ROUGES

Côtes du Rhône

| | | |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Côtes du Rhône AOC – Les Beaux Gosses | 75 cl | 26.90€ |
| Côtes du Rhône AOC – Bout la Vigne | 75 cl | 24.90€ |

Bordeaux

| | | |
|--|---------|--------|
| Haut Médoc AOC – Château Lieujean Crubou | 75 cl | 29.90€ |
| Lussac Saint Emilion AOC – Château Larrose Pennuehon | 75 cl | 27.90€ |
| Puit Saint Emilion AOC – Champs d'Élise | 75 cl | 24.90€ |
| Graves AOC – Grabas | 75 cl | 22.90€ |
| Puit Saint Emilion AOC – Champs d'Élise | 37,5 cl | 16.90€ |

Vins de Loire

| | | |
|--|---------|--------|
| Cheverny AOC – Mont Pres Chambord | 75 cl | 26.90€ |
| Saint Nicolas de Bourgueil AOC – Javeaux | 75 cl | 24.90€ |
| Saumur Champigny AOC – Valengenet | 75 cl | 22.90€ |
| Saint Nicolas de Bourgueil AOC – Javeaux | 37,5 cl | 16,90€ |

Suite de la carte au dos



VINS BLANCS

Vins de Loire

| | | |
|--|---------|--------|
| Haut-Poitou AOP – Lacheteau « L'inesPéré » | 75 cl | 23.90€ |
| Touraine Terre de Loire Sauvignon | 75 cl | 20.90€ |
| Touraine Terre de Loire Sauvignon | 37,5 cl | 16.90€ |

Vins de bourgogne

| | | |
|---|-------|--------|
| Petit chablis le «chablisienne» vibrant | 75 cl | 29.90€ |
| Bourgogne AOC – Chardonnay Fût Chen Ducal | 75 cl | 29.90€ |

VINS ROSÉS

| | | |
|---|---------|--------|
|  Côtes-de-Provence AOC – Château Montaud | 75 cl | 24.90€ |
| Côtes-de-Provence AOC – Château Montaud | 37,5 cl | 16,90€ |

VINS DU MONDE NEW !

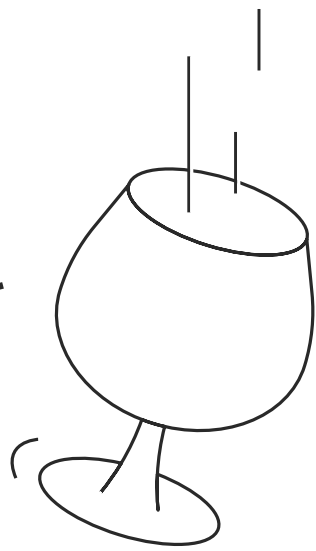
| | | |
|---|-------|---------|
|  Australie – Jacob's Creek | 75 cl | 29,90 € |
|  USA- Gallo Family | 75 cl | 26,90 € |
|  Chili – Gato Negro | 75 cl | 24,90 € |

CHAMPAGNES

| | | |
|-----------------------|---------|---------|
| Jean Sandrin | 75 cl | 39,00 € |
| Jacquot Mosaïque Brut | 75 cl | 49,00 € |
| Jacquot Mosaïque Brut | 37,5 cl | 29,90 € |



BOISSONS



TAPAS À PARTAGER

Cassolette à la Basquaise, chorizo raisin
Planche mixte charcuterie, fromage

7.00 €
15.00 €

BIÈRES

| | | |
|------|--------------------------|--------|
| 25cl | Affligem pression blonde | 4.95 € |
| 33cl | Heineken bouteille | 4.95 € |
| 50cl | Affligem pression blonde | 6.95 € |

BOISSON SANS ALCOOL

| | | |
|------|---|--------|
| 33cl | Coca-Cola, Coca-Cola Zero | 3.50 € |
| 25cl | Orangina, Schweppes Agrum, Schweppes Indian Tonic Lipton Ice Tea pêche | 3.50 € |
| 25cl | Sirop citron, fraise, grenadine, menthe, pêche Granini jus tomate, jus orange sans pulpe, abricot, pomme, nectare A.C.E, ananas | 3.80 € |

EAUX PLATES ET GAZEUSES

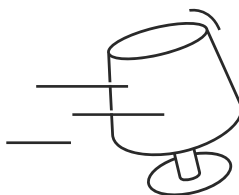
| | | |
|------|--------|--------|
| 1L | Evian | 3.90 € |
| 1L | Badoit | 3.90 € |
| 50cl | Badoit | 2.90 € |
| 50cl | Evian | 2.90 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|--------|
| Café expresso | 1.90 € |
| Café double expresso | 2.30 € |
| Thé Dammann : | 2.50 € |
| 4 fruits rouges, verveine, menthe touareg | |

APÉRITIFS

| | | |
|--------|--|--------|
| 12,5cl | Kir Vin Blanc Cassis, Framboise, Mûre, Pêche | 3.90 € |
| 2cl | 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 € |
| 4cl | Pippermint Get 27 21° | 4.50 € |
| 6cl | Porto Tawny 19° | 5.50 € |
| 4cl | Whisky J.Walker Red Label 40° | 5.90 € |
| 4cl | Whisky Clan Campbell 40° | 5.90 € |
| 12,5cl | Coupe de champagne 15° | 8.50 € |
| 12,5cl | Kir Royal Cassis, Framboise, Mûre, Pêche 15° | 9.00 € |



DIGESTIFS

| | | |
|-----|--|--------|
| 2cl | Cognac Hennessy Fine Cognac 40° | 6.00 € |
| 2cl | Calvados Beaujour 40° | 5.50 € |
| 2cl | Eau-de-vie de Poire William Duchesse 40° | 5.50 € |



02.18.69.30.51
contact@lecarrouselrestaurant.fr
lecarrouselrestaurant.fr