

LE  
**CARROUSEL**  
RESTAURANT



POUR LE MIDI UNIQUEMENT



**Plat du jour**

13.50€

Du lundi au vendredi

**Menu express**

« Le Carrousel »

15.90€

Plat du jour et café plaisir

**Formule entrée plat ou plat dessert**

21.90€

\*hors suppléments

**Soirée étape :**

**Entrée plat /ou plat dessert + 1 boissons au choix**

\*hors suppléments



**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
- > Médaillasson 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

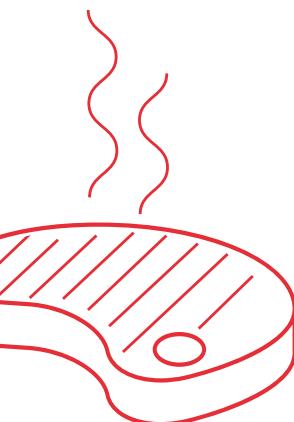


## PLAT DU JOUR



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.  
\*supplément 3€ pour les soirées étapes

8.90€

- > Cheesecake au coulis de fruits rouges  
\*supplément 2€ pour les soirées étapes

7.90€

- > Poire pochée cannelle et vin rouge.  
\*supplément 2€ pour les soirées étapes

7.90€

- > Crème brûlée au Grand Marnier.  
\*supplément 1€ pour les soirées étapes

6.90€

- > Brioche de pain perdu caramel beurre salé  
« glace choco noisette ».  
\*supplément 1€ pour les soirées étapes

6.90€

- > Tarte au citron maison.  
\*supplément 1€ pour les soirées étapes

6.90€

- > Nougat glacé de notre pâtissier.  
\*supplément 1€ pour les soirées étapes

6.90€

- > 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



## FR 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 €
AB Côtes de Provence AOC – Château Montaud	ROSE	5,00 €



## FR 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'Elise	75 cl	24.90€
Graves AOC – Grabas	75 cl	22.90€
Puit Saint Emilion AOC – Champs d'Elise	37,5 cl	16.90€

### Vins de Loire

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



## 🇫🇷 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

AB 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 !

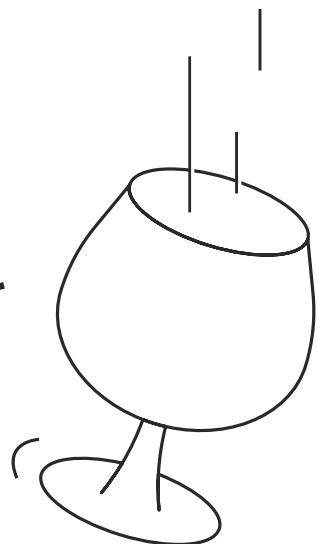
🇦🇺 Australie – Jacob's Creek	75 cl	29,90 €
🇺🇸 USA- Gallo Family	75 cl	26,90 €
🇨🇱 Chili – Gato Negro	75 cl	24.90 €

## 🇫🇷 CHAMPAGNES

Jean Sandrin	75 cl	39,00 €
Jacquart Mosaïque Brut	75 cl	49,00 €
Jacquart Mosaïque Brut	37,5 cl	29,90 €



# BOISSONS



## TAPAS À PARTAGER

Cassolette à la Basquaise, chorizo raisin

7.00 €

Planche mixte charcuterie, fromage

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

3.50 €

Lipton Ice Tea pêche

Sirop citron, fraise, grenade, menthe, pêche

(25cl)

Granini jus tomate, jus orange sans pulpe,

3.80 €

abricot, pomme, nectar A.C.E, ananas

## EAUX PLATES ET GAZEUSES

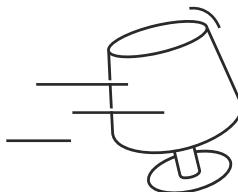
(1L)	Evian	3.90 €
(1L)	Badoit	3.90 €
(50cl)	Badoit	2.90 €
(50cl)	Evian	2.90 €

## 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](mailto:contact@lecarrouselrestaurant.fr)**  
**[lecarrouselrestaurant.fr](http://lecarrouselrestaurant.fr)**