

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
- > 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



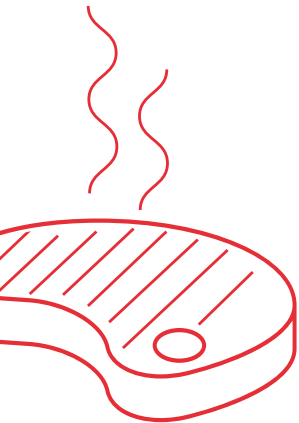
PLAT DU JOUR



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



*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 chêne 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 Grubou	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 €

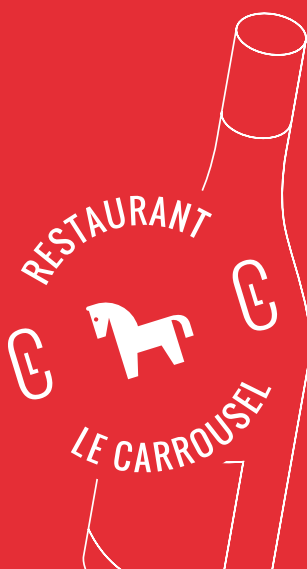


Chili – Gato Negro

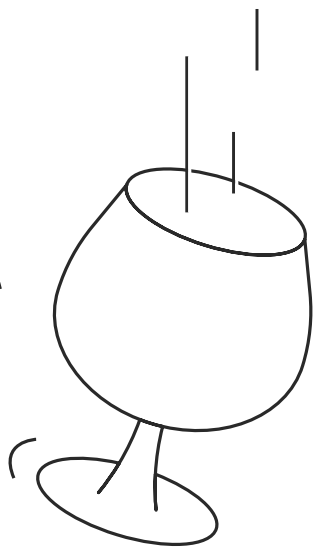
75 cl 24.90 €

CHAMPAGNES

Jean Sandrin	75 cl	39,00 €
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
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	3.50 €
	Lipton Ice Tea pêche	
	Sirop citron, fraise, grenadine, menthe, pêche	
25cl	Granini jus tomate, jus orange sans pulpe, abricot, pomme, nectare A.C.E, ananas	3.80 €

EAUX PLATES ET GAZEUSES

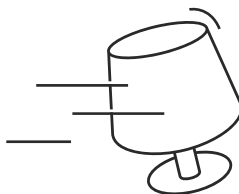
1L	Evian	3.90 €
1L	Badoit	3.90 €
50cl	Badoit	2.90 €
50cl	Evian	2.90 €

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