

LE CARROUSEL

RESTAURANT

POUR LE MIDI



LE PLAT DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI

13.50€

MENU EXPRESS LE CARROUSEL

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND

15.90€

FORMULE ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT

21.90€ *

PLAT DU JOUR

DEMANDEZ LE À VOTRE SERVEUR !

POUR LE SOIR



SOIRÉE ÉTAPE ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT

PLUS UNE BOISSON AU CHOIX

 *

LE CARROUSEL C'EST AUSSI,



DES ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS
ET SUR MESURE, AVEC UNE SALLE
PRIVATISÉE ET ADAPTABLE
À VOTRE GOÛT.

POUR LES ENFANTS



MENU ENFANT DU CARROUSEL

PLATS + BOISSON + DESSERTS

8,50€

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

Servi avec pâtes, légumes du jour ou frites

BOISSONS Eau
Soda
Jus de fruits
Sirop à l'eau

DESSERTS Yaourt nature
Yaourt fruits
Compote de pommes
Glace ou sorbet 2 boules

* Suppléments pour les soirées étape, et formules

POUR DÉBUTER



PLANCHE DE CHARCUTERIE, FROMAGE OU MIXTE	15.00€
PLANCHE VÉGÉTARIENNE LÉGUMES CROQUANTS, CRÈME CIBOULETTE (VEGGIE)	9.00€
ASSIETTE À PARTAGER STICK MOZZARELLA, OIGNONS RINGS, BROCHETTE DE VOLAILLE, SAUCE AÏOLI	9.00€

LES ENTRÉES



FOIE GRAS MAISON CHUTNEY DE MELON ET BRIOCHE MAISON	12.90€ +6€*
TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME CRÈME DE WASABI	9.90€ +3€*
CARPACCIO DE BŒUF PARMESAN ET BASILIC	8.90€ +2€*
TERRINE DE LÉGUMES DE SAISON AUX FINES HERBES (VEGGIE) (SANS GLUTEN)	7.90€ +1€*
CEVICHE DE MAQUEREAU AUX PETITS POIS HUILE D'ANETH	7.90€ +1€*
DÉCLINAISON DE TOMATES MULTICOLORES MOZZARELLA ET ESPUMA BASILIC	7.90€ +1€*
QUICHE TOMATE PESTO ET CHÈVRE (VEGGIE)	6.90€
GASPACHO DE SAISON (VEGGIE) (SANS GLUTEN)	6.90€
PETITE SALADE DU CARROUSEL SALADE ROMAINE, VOLAILLE CONFITE, TOMATE ŒUF, SAUCE CÉSAR	6.90€
PETITE SALADE MÉDITERRANÉENNE MESCLUN, ANCHOIS, OLIVES, POIVRON, ŒUF, TOMATE, HARICOTS VERT	6.90€

**SUGGESTION
DU
WEEK-END**



PLAT DU JOUR
DEMANDEZ LE
À VOTRE SERVEUR !



LES PLATS



SELLE D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES TIAN DE LÉGUMES PROVENÇAL ET SAUCE AU THYM	22.90€ +7€*
CASSOLETTE D'ENCORNETS ET GAMBAS CRÈME D'AÏL ET TAGLIATELLES FRAICHES	19.00€ +4€*
CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON POMMES GRENAILLES	17.90€ +2€*
ROGNONS DE VEAU CUIT DANS SA GRAISSE AU PORTO ET DUO DE RIZ	17.90€ +2€*

TARTARE DE BŒUF ITALIEN BASILIC, TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE, PARMESAN	15.90€
SÉLECTION DU BOUCHER SAUCE POIVRE, BÉARNAISE, AÏOLI ET ROQUEFORT	15.90€
BURGER DE VOLAILLE COURGETTE ET CRÈME DE CIBOULETTE	15.90€
POISSON DU MOMENT RISOTTO TOMATE BASILIC (VEGGIE)	15.90€
GRANDE SALADE DU CARROUSEL SALADE ROMAINE, VOLAILLE CONFITE, TOMATE ŒUF, SAUCE CÉSAR	15.90€
GRANDE SALADE DE LA MÉDITERRANÉE MESCLUN, ANCHOIS, OLIVES, POIVRON, ŒUF, TOMATE, HARICOTS VERT	15.90€
BALLOTINE DE VOLAILLE PANÉE PURÉE DE POMME DE TERRE CÈLERI	15.90€

LES PETITS PLUS



SUPPLÉMENTS LÉGUMES, LINGUINES OU FRITES MAISON	2.50€	FROMAGES - PLATEAU DE FROMAGES (3 SORTES) - FROMAGE BLANC (SUCRE, MIEL, GOULIS, ÉCHALOTES -HERBES)	5.50€
--	-------	--	-------

LES DESSERTS



IRISH COFFEE	8.90€ +3€*
CHOUX FAÇON PARIS-MEUNG SUR LOIRE	8.90€ +3€*
SOUPE DE KIWI AU GIN SORBET CITRON ET TUILE CRISTALLINE	7.90€ +2€*
SOUPE DE FRAISE GRANITÉ MENTHE	7.90€ +2€*
CLAFOUTIS FRUITS ROUGES	7.90€ +2€*
TARTE TATIN ET GLACE VANILLE	7.90€
PÊCHE MELBA	6.90€
TARTELETTE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE RÔTI	6.90€
PANNA COTTA ABRICOT	5.90€
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	5.90€
CAFÉ GOURMAND	5.90€

La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant

LES BOISSONS



BIÈRES

HEINEKEN PRESSION	25cl	4.50€
HEINEKEN PRESSION	50cl	6.50€
AFFLIGEM PRESSION	25cl	5.50€
AFFLIGEM PRESSION	50cl	7.50€
PUCELLE D'ORLÉANS	33cl	6.00€
PUCELLE D'ORLÉANS BLANCHE	33cl	6.00€

BOISSON SANS ALCOOL

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO	4.50€
ORANGINA, SCHWEPPEs AGRUM, SCHWEPPEs INDIAN TONIC	4.50€
LIPTON ICE TEA PÊCHE	
SIROP CITRON, FRAISE, GRENADINE, MENTHE, PÊCHE	4.50€
GRANINI JUS TOMATE, JUS ORANGE SANS PULPE, ABRICOT, POMME, NECTARE A.C.E, ANANAS	

APÉRITIFS

PASTIS 51 45°	2cl	5.00€
RICARD 45°	2cl	5.00€
MARTINI BIANCO 14°4	6cl	6.00€
MARTINI ROSATO 14°4	6cl	6.00€
MARTINI ROSSO 14°4	6cl	6.00€
PORTO TAWNY 19°	6cl	6.00€
WHISKY CLAN CAMPBELL 40°	4cl	6.50€
COGNAC HENNESSY FINE COGNAC 40°	2cl	7.50€
WHISKY NIKKA FROM THE BOWEL 40°	4cl	9.00€
RHUM DON PAPA	4cl	9.50€
KIR VIN BLANC CASSIS, FRAMBOISE, MÛRE, PÊCHE	12.5cl	5.50€
KIR ROYAL CASSIS, FRAMBOISE, MÛRE, PÊCHE 15°	12.5cl	10.00€
COUPE DE CHAMPAGNE 15°	12.5cl	9.00€

DIGESTIFS

EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAM DUCHESSÉ 40°	2cl	5.50€
PIPPERMINT GET 27 21°	4cl	7.50€

EAUX PLATES ET GAZEUSES

EVIAN	1L	4.50€
BADOIT	1L	4.50€
BADOIT	50cl	3.50€
EVIAN	50cl	3.50€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2.00€
CAFÉ DOUBLE EXPRESSO	3.00€
THÉ DAMMANN : 4 FRUITS ROUGES, VERVEINE, MENTHE TOUAREG	3.00€

LES VINS

VINS AU VERRE



ROUGE

CÔTES DU RHÔNE AOC - « AU BOUT DE LA VIGNE »
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC - « DOMAINE AUDEBERT »
SAUMUR CHAMPIGNY AOC - « VALENGENET »
TOURAINNE TERRE DE LOIRE - « GAMAY »



10cl 5,50€
10cl 5,50€
10cl 5,50€
10cl 5,00€

BLANC

XVIII CÔTE DE GASCOGNE - « SAINT LUC »
BOURGOGNE AOC CHARDONNAY - « FÛT DE CHEN ANDRÉ DUCAL »
PETIT CHABLIS - « LA CHABLISIENNE VIBRANT »
TOURAINNE SAUVIGNON - DOMAINE DU BOUC CUVÉE - « PETIT BOUC »

10cl 6,50€
10cl 6,00€
10cl 6,00€
10cl 6,00€

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOC - « CHÂTEAU MONTAUD »
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP - « CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE EXCELLENCE »

10cl 5,50€
10cl 5,50€

VINS ROUGES



VINS DE LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC - « DOMAINE AUDEBERT »
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC - « LES JAVEAUX »
CHINON AOC - « LES TERROIRS RABELAISIEUS »
CHEVERNY AOC - « MONT PRÈS CHAMBORD »
SAUMUR CHAMPIGNY AOC - « VALENGENET »

75cl 30,90€
75cl 29,90€
75cl 28,90€
75cl 28,90€
75cl 26,90€

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC - « DOMAINE AUDEBERT »
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC - « LES JAVEAUX »

37,5cl 18,90€
37,5cl 17,90€

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOC - « LES BEAUX GOSSÉS »
CÔTES DU RHÔNE AOC - « AU BOUT DE LA VIGNE »



75cl 29,90€
75cl 27,90€

BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC - « ANDRÉ DUCAL »
MACON AOP - « CHÂTEAU DU CHARNAY »

75cl 34,90€
75cl 32,90€

BORDEAUX

HAUT MÉDOC AOC – « CHÂTEAU LIEUJEAN CRUBOU »	75cl	29.90€
PUISSEGUIN SAINT EMILION AOP – « CHAMPS ÉLISE »	75cl	29.90€
GRAVES AOC – « GRABAS »	75cl	26.90€
PUISSEGUIN SAINT EMILION AOP – « CHAMPS ÉLISE »	37.5cl	17.90€

VINS BLANC



VINS DE LOIRE

REUILLY AOP - « LES MILETS JOSEPH MELLOTT »	75cl	34.90€
QUINCY AOP - « DOMAINE DES CROIX S. LAVAUT ROUZE »	75cl	32.90€
TOURAIN AOP SAUVIGNON - DOMAINE DU BOUC CUVÉE - « PETIT BOUC »	75cl	27.90€
TOURAIN AOP SAUVIGNON - « TERRE DE LOIRE »	75cl	25.90€
TOURAIN AOP - « TERRE DE LOIRE » SAUVIGNON	37.5cl	17.90€

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS LA - « CHABLISIENNE » VIBRANT	75cl	31.90€
BOURGOGNE AOC - « CHARDONNAY »	75cl	30.90€

BORDEAUX

XVIII CÔTE DE GASCOGNE - « SAINT LUC »	75cl	30.90€
--	------	--------

VINS ROSÉ



BANDOL AOP - « LES RESTANQUES DU MOULIN »	75cl	32.90€
CÔTES DE PROVENCE AOC - « CHÂTEAU MONTAUD »	75cl	27.90€
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC - « CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE EXCELLENCE »	75cl	26.90€
CÔTES DE PROVENCE AOC - « CHÂTEAU MONTAUD »	37.5cl	18.90€
CÔTE DE PROVENCE AOP - « LE CLOCHER » MAÎTRE VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ	37.5cl	17.90€

VINS DU MONDE



ARGENTINE - « CHÉ » SYRAH ROUGE	75cl	26.90€
CHILI - « GATO NEGRO » ROUGE	75cl	25.90€
ITALIE - BARDOLINO DOC « VILLA MURA » VENETIE ROUGE	75cl	25.90€

CHAMPAGNE



SANDRIN	75cl	49.00€
JACQUART	75cl	59.00€
DEMI JACQUART	37.5cl	35.00€

BONNE DÉGUSTATION !

