

BIENVENUE AU

CARROUSEL

EAT AND DRINK

TAPAS FAIT MAISON

SASHIMI DE BAR 14,90€

Filet de bar mariné, poireaux grillés, condiment citron et cidre, huile de poireaux grillés, sel de nori et citron, tuile de sésame.

POLENTA CROUSTILLANTE 11,50€

Siphon carbonara, poudre de poitrine fumée, pickles de céleri branche.

POMME ANNA 14€

Mille-feuilles de pommes de terre croustillant, crème de courge au comté, crème fraîche aux herbes et citron, condiment échalote, chapelure d'ail.

POIREAU TRUFFÉ 12€

Poireau grillé, jaune d'œuf râpé, mayonnaise truffée, croûton de pain, gel pomme vinaigre, vinaigrette truffée et noisettes.

HOT DOG CAROTTE 14,50€

Pain brioché, mayonnaise aux herbes, carotte rôtie au soja miel et cumin, relish concombre, ketchup de carotte cassis, fanes de carottes frites.

MAÏS CROUSTILLANT 11€

Épis de maïs frits aux épices cajun, mayonnaise praliné cacahuètes, pop-corn curry, salade d'herbes.

FRITES 7,50€

Ketchup de pommes et cidre.

TARAMA 10€

Condiment raifort, pomme et aneth, tuile de pain noir, huile verte, pickles de céleri branche.

VELOUTÉ DU MOMENT 8€

PRESSÉ DE BŒUF 16€

Paleron de bœuf confit aux baies de genièvre, jus de bœuf au cacao, condiment à l'échalote, chips de pomme de terre au sel de céleri.

HOUMOUS DE COURGES 9,50€

Courges au paprika fumé, feuilleté aux graines de courge, oignons brûlés.

FRITES DE PATATES DOUCES 8€

Mayonnaise aux herbes.

RAVIOLE PISSALADIÈRE 15,50€

Raviole ouverte, confit d'oignons, anchois, olives noires, bouillon d'oignons, tuile de pain gratinée à l'emmental, poudre d'oignons, pickles.

TENDERS 12€

Filets de poulet marinés et panés, sauce échalotes.

ARANCINI COURGE 14,50€

Risotto de courge, sauge et poitrine fumée, ketchup carotte cassis, sauge frite, pickles.

BURRATINA 11€

Crèmeux de betterave, zeste d'orange, condiment orange estragon, chips de betterave, sel d'agrumes.

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES 19,90€

Camembert AOP, comté AOP, chèvre frais, mortadelle, Speck AOP, chorizo.

COCKTAILS (NOS CRÉATIONS)



Puissant



Gourmand



Agrumes



Minéral



Frais



Épicé



Floral



Fruité



Bonbon



Fruits rouges

FLEUR DE PASSION 12,50€

Rhum Sailor Jerry, liqueur de fruits de la passion faite maison, Amaro, jus de citron frais, purée de fruits de la passion, jus de maracuja, feuilles de basilic, extrait de fruits exotiques.

MADemoiselle 13,50€

Gin Hendrick's, champagne Lallier AOP, liqueur de sureau, jus de citron frais, purée de litchi et yuzu.

TCHOU-TCHOU 12,50€

Rhum ananas Rosemont, génépi fait par nos soins, jus de citron frais, purée d'ananas et basilic faite maison, falernum fait par nos soins.

PRADA 13€

Gin Hendrick's, crème de mûre, jus de citron frais, sirop de thym fait maison, infusion de carcadet fruits rouges, jus de fraise.

BARBE À PAPA 12€

Vodka Zubrowka infusée à la barbe à papa par nos soins, triple sec, jus de citron frais, sirop de vanille fait maison, jus de framboise, feuilles de menthe.

CIRCUS CITRUS 12,50€

Gin Hendrick's Another, liqueur de verveine, jus de citron frais, purée de prune et verveine faite maison, sirop d'écorces d'agrumes fait maison, soda pamplemousse, extrait d'agrumes.

FOLAMOUR 13€

Vodka Zubrowka, liqueur de sureau, sirop de vanille fait maison, purée de figue et romarin faite maison, infusion carcadet framboise passion, ginger beer, extrait de fruits rouges.

TOURNEZ MANÈGE 12€

Gin Hendrick's, Aperol, jus de citron frais, sirop de piment fait maison, jus de mangue, extrait de fruits exotiques.

GENTLEMEN 12€

Whisky Monkey Shoulder, Amaretto, jus de citron frais, purée de mandarine à la châtaigne faite maison, sirop de châtaigne.

MOCKTAILS

POP-PASSION 9€

Jus de pomme BIO, sirop de pop-corn, jus de citron frais, purée de fruits de la passion.

BERRY 9€

Jus de framboise, purée de prune et verveine, jus de citron frais, ginger beer.

FLORA 9€

Martini Floréale, jus de citron frais, sirop d'écorces fait maison, feuilles de basilic, eau pétillante.

COCO T'AS LOOK 9€

Jus d'ananas, purée de coco, jus de citron frais, eau pétillante.

EXOTIQUE 9€

Jus de mangue, jus de citron frais, purée de fruits de la passion, feuilles de basilic, ginger beer.

VIRGIN SPRITZ 9€

Martini Vibrante, jus de citron frais, sirop de vanille fait maison, feuilles de menthe, eau pétillante.

COCKTAILS (LES CLASSIQUES)

GIN TONIC 10,00€

Gin Hendrick's, jus de citron frais, tonic méditerranéen, baie de genièvre

AMERICANO 10,00€

Martini Blanc, Martini Rouge, Noilly Prat, Campari, orange

NEGRONI 10,00€

Gin Hendrick's, Martini blanc, Campari, zeste d'orange

BELLINI 13,00€

Crème de pêche, jus de citron frais, champagne Lallier AOP Brut

OLD FASHIONED 9,00€

Whisky Monkey Shoulder, jus de citron frais, Angostura bitter, zeste d'orange

CAIPIRINHA 9,00€

Cachaça, citron vert, cassonade

TI-PUNCH 9,00€

Rhum brun sailor jerry's, citron vert, cassonade

MULE 10,00€

Alcool au choix, jus de citron frais, Ginger beer, Angostura bitter, orange