



Le Carrousel

Carte Printemps 2024

A partager

Planche de la Mer :

Saumon gravlax, Poulpe grillé, Crevette en persillade et Tartare de poisson cru 24€

Sea food to share :

Gravlax salmon, grilled octopus, Shrimp in parsley and raw fish tartare

Planche de la terre : Fromages, pâté en croûte et Charcuterie 22€

Planche de la terre: Cheese, pâté en croûte and Charcuterie

Samossade crevette et julienne de légumes, sauce Teriyaki 22 €

Prawn Samosa & shredded vegetable, Teriyaki sauce

Pinsa Pesto de Pistache et Mortadella 18 €

Pinsa with Pesto of Pistachio and m

Pinsa Légumes grillés et Ricotta 21 €

Pinsa with grilled vegetables and Ricotta

Pinsa blanche à la truffe 28 €

Pinsa with truffle

Os à moëlle au sel de Guérande et Echalote/Persil 19 €

Marrow bone with Guérande salt & shallot/parsley 19 €



Entrées

Escargot, beurre persillé x6/12€ x12/24€
Snail x6/12€ x12/24€

Terrine de foie gras au Sauternes, chutney et pain d'épices 24 €
Foie gras terrine with Sauternes flavour, chutney and gingerbread

Saumon façon Gravlax, crème aux herbes et blinis 18€
Gravlax Salmon, herb cream and blinis

Salade Cæsar, poulet pané aux graines et cœur de romaine 18 €
Caesar salad, grill chicken and romaine salad

Pâté en Croûte façon «Carrousel», Chutney d'oignon 16 €
Pâté en Croute Carrousel style, onion chutney

Œuf parfait, Asperge blanche, Cumble parmesan et Sauce Hollandaise 16 €
Perfect egg, White asparagus, Cumble parmesan and Hollandaise sauce

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 14 €
Oignon soup sprinkled with Beaufort cheese

Les Poissons

Poisson du jour Prix selon arrivage
Fish of the day

Cabillaud, Beurre blanc citronné et légumes 25 €
Black cod, White butter sauce and vegetables

Ombre Chevalier de lac à la grenobloise 28 €
servi avec écrasé de Pommes de terre
Grenoble-style Arctic char served with mashed Potatoes

Les Plats Végétariens

Risotto végétarien aux légumes 19 €
Veggie risotto with vegetables

Tagliatelles à la truffe et Burratina 32 €
Tagliatelli pasta and Burratina cheese



Les Viandes

Tartare de bœuf au couteau, Frites et Salade verte 25 €
Beef tartare with chips and green salad

Filet de canette, sauce myrtille
Pommes de terre ratte et légumes 28 €
Duckling fillet, Blueberry sauce
Ratte potatoes and vegetables

Cœur de Filet de Bœuf à la plancha (180g), Légumes et Gratin 42 €
Supp. Sauce Truffe 8 €/Poivre 5 €/Béarnaise 5 €
Façon « Rossini » +15€
Beef fillet a la plancha, vegetables and gratin
Sauce Supplement Truffle 8 €/Pepper 5 €/Béarnaise 5 €
« Rossini » Style +15€

Suprême de Poulet aux morilles, sauce morille et tagliatelle 32 €
Chicken supreme with morels, morel sauce with tagliatelle

Burger du Carrousel, sauce Moutarde à l'ancienne, servi avec Frites 25 €
Carousel burger, old-fashioned mustard sauce, served with fries

Les Spécialités

La Boîte chaude du val d'Arly servie avec Pommes de terre et Charcuterie 25 €
Hot cheese box, served with potatoes and charcuterie

La Fondue Moitié/Moitié servie avec salade verte 28 €/pers Min. 2 pers.
Half and half fondue, green salad

Fondue Moitié/Moitié Complète, servie avec Charcuterie
Pommes de terre et Salade 35 € Min. 2 pers.
Half and half complete fondue, served with charcuterie, potatoes and salad

Fondue Cèpes et Truffes d'été, servie avec Charcuterie
Pommes de terre et Salade 45 €/pers Min. 2 pers.
Fondue ceps and summer truffles, served with charcuterie, potatoes and salad

Pierrade 100% Bœuf servie avec Gratin
assortiments de 3 Sauces 35 €/pers Min. 2 pers.
100% beef stone grill served with Gratin and assortment of 3 Sauces

Pierrade Moitié/Moitié bœuf et poulet servie avec Gratin
assortiments de 3 Sauces 32 €/pers Min. 2 pers.
Pierrade Half/Half beef and chicken served with Gratin and assortment of 3 Sauces

Le Menu Carrousel 49€

Saumon façon Gravlax, crème aux herbes et blinis
Gravlax Salmon, herb cream and blinis

Ou

Pâté en Croûte façon «Carrousel», Chutney d'oignon
Pâté en Croute Carrousel style, onion chutney

Ou

Œuf parfait, Asperge blanche, Cumble parmesan et Sauce Hollandaise
Perfect egg, White asparagus, Cumble parmesan and Hollandaise sauce

Cabillaud, Beurre blanc citronné et légumes 25 €
Black cod, White butter sauce and vegetables

Ou

Risotto végétarien aux légumes
Veggie risotto with vegetables

Ou

Filet de canette, sauce myrtille avec pommes de terre ratte et légumes
Duckling fillet, blueberry sauce with ratte potatoes and vegetables

Desserts au choix
Choice of dessert

Les Desserts

Fondant au Chocolat 12 € Chocolate fondant

Café gourmand 12 € Gourmet coffee

Dessert du jour 10 € Dessert of the day

Baba au rhum arrangé maison 12€ Rum baba with homemade rum

Ile flottante du carrousel 12 € Floating island of the carrousel

Profiteroles 12 € Profiteroles

Les Glaces et Sorbets

A la demande 2,50€ la boule

Vanille -chocolat -café -caramel -fraise -framboise - citron -génépi -myrtille -mangue
Vanilla - chocolate - coffee - caramel - strawberry - raspberry - lemon - genepi - blueberry - mango

Coupe Mont-Blanc 12 € Mont-Blanc cup