

## 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 César, 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 €**  
Carrousel 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



# 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 croute and Charcuterie

**Samossa de 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 grilles 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 €