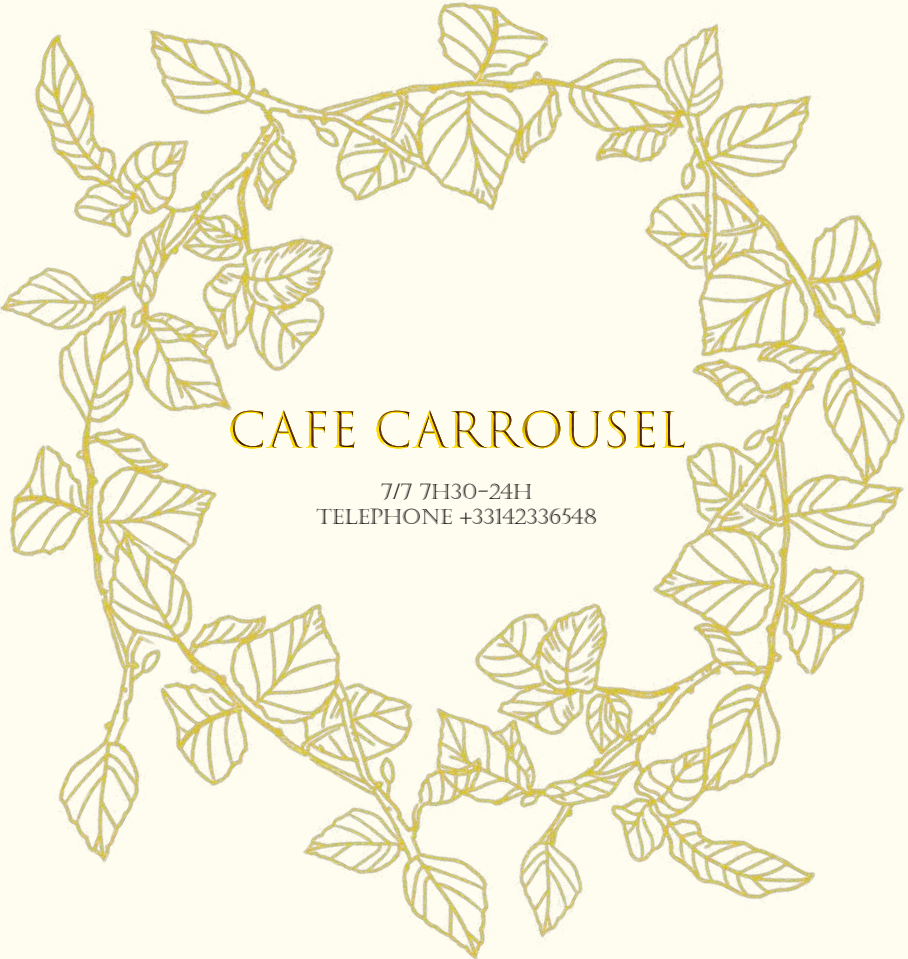




CAFE CARROUSEL

7/7 7H30-24H
TELEPHONE +33142336548

SUIVEZ-NOUS SUR



CAFE CARROUSEL PARIS



CAFÉ LE CARROUSEL



CARROUSEL



MENU

CAFÉS ET CHOCOLATS

Notre café «Café Carrousel», a été sélectionné en adéquation avec les valeurs de l'entreprise : Il est issu d'une agriculture biologique torréfié à Paris, lait entier origine France.

Our coffee "Café Carrousel" was selected in line with the company values: It comes from organic farming roasted in Paris, whole milk from France.

EXPRESSO / DÉCA	3,9
MACCHIATO / NOISETTE / ALLONGÉ	4,1
CAFÉ FILTRE	6,0
SUPPLÉMENT LAIT FILTRE	1,5
DOUBLE EXPRESSO	6,3
DOUBLE NOISETTE / CAFÉ LATTE	6,5
CAPPUCCINO / MOKA	6,7
CHOCOLAT DU CARROUSEL CARROUSEL HOT CHOCOLATE	7,0
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS <i>COFFEE/CHOCOLATE WITH WHIPED CREAM</i>	7,5
LATTE SPECULOOS / VANILLE / CARMEL	8,5
FRAPPUCCINO / CHOCOLAT / CAFÉ FRAPPÉ <i>ICE COFFEE/CHOCOLATE</i>	9,5
IRISH / FRENCH COFFEE / GROG / VIN CHAUD	11,5
SUPPLÉMENT LAIT AVOINE (OATS MILK)	1,5

CAFÉ «CARROUSEL» ASSEMBLAGE BIO

CAFÉ TORRÉFIÉ EN GRAINS

CAFÉ TYPÉ ITALIEN AVEC DES NOTES CHOCOLATÉES

COFFEE "CARROUSEL" ORGANIC ITALIAN BLEND,

ROASTED COFFEE BEANS TO GO

typical italian coffee with chocolates notes

50€/KG A EMPORTER





SALON DE THÉ CARROUSEL/ TEA ROOM

SÉLECTION DAMMANN FRÈRES ECOCERT

6,5



EARL GREY YIN ZHEN

MÉLANGE DE THÉ NOIR, CHINOIS, SAVEUR DE BERGAMOTTE
DE CALABRE ET DE PÉTALE DE BLEUET

CEYLAN ORIGINE PROTÉGÉ

THÉ D'ALTITUDE ENTRE 800 ET 1200M, LIQUEUR FRANCHE ET BOISÉ,
GOÛT TYPIQUE DE L'ILE

4 FRUITS ROUGES 4 RED FRUITS

THÉ NOIR, AU DÉLICIEUSE SAVEUR DE FRUITS ROUGES, FRAMBOISE,
GROSEILLE, CERISE, FRAISE

JASMIN MANDARIN

THÉ VERT AU JASMIN, AGRÉMENTÉ DE FLEUR DE JASMIN SÉCHÉ,
RÉCOLTE DES FLEURS JUIN JUILLET

THÉ VERT DU JAPON FUKUYA *GREEN TEA*

SENCHA, SAVEUR RAFRAICHISSANTE, NOTE VÉGÉTALE PUISSANTE,
ARÔME IODÉ

THÉ FUMÉ LAPSONG SOUCHONG *SMOKED TEA*

SUD EST CHINE, THÉ NOIR FUMÉ, AU BELLE COULEUR CUIVRÉE

THÉ VERT MENTHE FRAÎCHE *FRESH MINT TEA*

AUX PERLES DE THÉ

6,8



INFUSIONS DAMMANN FRÈRES

CAMOMILLE, TILLEUL, TILLEUL MENTHE

6,5





VIENNOISERIES

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	3,4
CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT AUX AMANDES (UNIQUEMENT LES WEEK-ENDS)	5,8
ALMOND CROISSANT OR ALMOND CHOCOLATE CROISSANT (ONLY WEEK-ENDS)	
1 TRANCHE DE BRIOCHE TOASTÉE BEURRE + CONFITURE	5,9
1 BRIOCHE TOAST, BUTTER AND JAM	

TARTINES GRILLÉES OU NON GRILLÉES

(FRENCH « BAGUETTE » TOASTED OR NOT TOASTED)

BEURRE <i>BUTTER</i>	5,2
BEURRE + CONFITURE ALAIN MILLAT <i>BUTTER AND JAM</i>	6,5
2 TRANCHES DE PAIN DE MIE BEURRE + CONFITURE	7,5
2 WHITE TOASTS, BUTTER AND JAM	
CRÊPES SUCRE / CITRON / NUTELLA / CONFITURE (X 3)	8,8
CREPES WITH SUGAR / LEMON / JAM / NUTELLA (X3)	
SUPPLÉMENT CONFITURE ABRICOT / FRAISE	1,5
EXTRA APRICOT OR STRAWBERRY JAM	
SUPPLÉMENT NUTELLA <i>EXTRA NUTELLA</i>	1,5
SUPPLÉMENT MIEL TOUTES FLEURS <i>EXTRA HONEY</i>	1,5

PETITS DEJEUNER / BREAKFAST

SERVIS DE 7H30 À 11H30

SERVED FROM 7:30 A.M. TO 11:30 A.M

OMELETTE AUX ŒUFS BIO (X3) NATURE / JAMBON / FROMAGE	12,5
PLAIN OR HAM OR CHEESE OMELET (X3)	
OMELETTE AUX ŒUFS BIO (X3) BACON / MIXTE	13,5
BACON OR MIXTE OMELET (X3)	
OMELETTE AU SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE	16,5
OMELETTE WITH SMOKED SCOTTISH SALMON	
ŒUFS AU PLAT BIO NATURE (X3) <i>PLAIN FRIED EGGS (X3)</i>	12,5
ŒUFS AU PLATS BIO JAMBON OU BACON (X3)	13,5
<i>FRIED EGGS WITH HAM OR BACON (X3)</i>	
ASSIETTE DE BACON <i>BACON PLATE</i>	7,5
ASSIETTE DE JAMBON AU TORCHON <i>HAM PLATE</i>	6,5





FRUITS PRESSÉS / SQUEEZED JUICE

ORANGE, PAMPLEMOUSSE OU CITRON (25cl) 6,8 / (40cl) 11,8
ORANGE / GRAPEFRUIT / LEMON

CAROTTES ET ORANGES PRESSÉES (25cl) 6,8 / (40cl) 11,8
SQUEEZED CARROT AND ORANGE JUICE

CAROTTES ET GINGEMBRE PRESSÉES (25cl) 6,8 / (40cl) 11,8
SQUEEZED CARROT AND GINGER JUICE

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE

JUS ET NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX (25 cl) 6,3
POIRE WILLIAMS / ABRICOT BERGERON / POMME COX / TOMATE ROUGE
PEAR / APRICOT / APPLE / TOMATO

BOISSONS / DRINKS

SODAS

LIMONADE ARTISANALE (33 CL) 6,5
COCA COLA / COCA COLA ZÉRO (33 CL) 6,5
FANTA (25 CL) 5,9
TONIC WATER (20 CL) 5,9
MAXI SODA (SPRITE / COCA / COCA ZERO / TONIC FINLEY) (50 CL) 9,2
RED BULL / SPRITE / FUZE TEA (25 CL) 6,5

EAUX

MINÉRALE GAZEUSE *SPARKLING WATER* (33 CL) 6,5
MINÉRALE PLATE *STILL WATER* (33 CL) 6,0
GRANDE EAU MINÉRALE PLATE *STILL WATER* (50 CL) 6,9
GRANDE EAU MINÉRALE GAZEUSE *SPARKLING WATER* (50 CL) 6,9



NOS FORMULES PETIT DÉJEUNER SONT SERVIES DE 7H30 À 11H30

OUR BREAKFAST FORMULAS
ARE SERVED FROM 7:30 A.M. TO 11:30 A.M.

PARISIENNE 15,9

BOISSON CHAUDE AU CHOIX :
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ FILTRE, CRÈME,
THÉ OU CHOCOLAT

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE OU
CAROTTE & ORANGE PRESSÉ
(15cl)

HOT DRINK OF YOUR CHOICE :
DOUBLE ESPRESSO, FILTER COFFEE,
LATTE, TEA, OR CHOCOLATE

CAPPUCCINO SUPPLEMENT 1€
SUPPLÉMENT CHANTILLY 1€
SUPPLÉMENT LAIT D'AVOINE 1€
SUPPLÉMENT LAIT FILTRE 1€

CROISSANT OR PAIN AU CHOCOLAT
SQUEEZED ORANGE OR GRAPEFRUIT OR
CARROT & ORANGE

CARROUSEL 20,5

BOISSON CHAUDE AU CHOIX :
DOUBLE EXPRESSO, CRÈME, CAFÉ
FILTRE, THÉ OU CHOCOLAT

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE OU
CAROTTE & ORANGE PRESSÉ
(15cl)

ŒUFS AU PLAT X2 (NATURE, JAMBON OU
BACON) OU OMELETTE (NATURE, JAMBON,
FROMAGE OU MIXTE)

HOT DRINK OF YOUR CHOICE :
DOUBLE ESPRESSO, LATTE,
FILTER COFFEE, TEA OR CHOCOLATE

CAPPUCCINO SUPPLEMENT 1€
SUPPLÉMENT CHANTILLY 1€
SUPPLÉMENT LAIT D'AVOINE 1€
SUPPLÉMENT LAIT FILTRE 1€

CROISSANT OR PAIN AU CHOCOLAT
SQUEEZED ORANGE OR GRAPEFRUIT OR
CARROT & ORANGE

FRIED EGGS X2 (PLAIN, HAM OR BACON) OR
OMELET (PLAIN, HAM, CHEESE OR MIXED)

**LES FORMULES NE SONT PAS MODIFIABLES,
TOUT CHANGEMENT ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE PRIX
(ANY CHANGE WILL BE CHARGED)**

SUPPL CROISSANT AUX AMANDES OU PAIN AU CHOCOLAT AUX AMANDES 2,5
EXTRA PRICE ALMOND CROISSANT OR ALMOND CROISSANT WITH CHOCOLATE
SUPPL SAUMON FUMÉ D'ECOSSE + 6,5
ADDITIONAL SCOTLAND SMOKED SALMON + 6,5



SMOOTHIES ET MILKSHAKES

SMOOTHIE POMME FRAMBOISE (APPLE RASPBERRY)

(40 CL) 11,0

ORIGINAL MILKSHAKE

(40 CL) 12,50

AVEC OU SANS CHANTILLY A LA FLEUR D'ORANGER
CHOCOLAT, VANILLE, MANGUE

ORIGINAL MILKSHAKE WITH OR WITHOUT ORANGE BLOSSOM CREAM
chocolate, vanilla, mango

DÉTOX (35CL)

THÉ GLACÉ MAISON À LA PÊCHE

9,0

HOME MADE PEACH ICE TEA

FRESH TONIC

9,0

TONIC WATER, CONCOMBRE, CITRON, BAIES DE GENIÈVRE, FLEUR DE SUREAU
TONIC WATER, CUCUMBER, LEMON, JUNIPER, EDELFLOWER

SPICY MARIE GREENY

9,0

TOMATE, CELERI, SPICY HOUSE MIX
TOMATO, CELERY, HOUSE MIX

THINK TWICE

9,0

ABRICOT BERGERON, FLEUR DE SUREAU, FLEUR D'ORANGER, CITRON
APRICOT, ELDERFLOWER, ORANGE BLOSSOM, LIME

GARDEN

9,5

CONCOMBRE, CÉLERI, PERSIL, CITRON VERT, PERRIER
CUCUMBER, CELERY, PARSLEY, LIME, SODA WATER

VIRGIN COLADA FROZEN

10,5

NOIX DE COCO, JUS D'ANANAS, POMME, CANELLE, CITRON, SUCRE DE CANNE
COCONUT, PINEAPPLE JUICE, APPLE, CINNAMON, LEMON, CANE SUGAR



BIÈRES BOUTEILLE (33CL)

BIÈRE SANS ALCOOL (NON-ALCOHOLIC BEER)	7,6
CIDRE ARTISANAL BIO (ARTISANAL CIDER)	8,5
CORONA, DESPERADOS	9,8

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEER

	25CL	40CL	50CL
BLONDE DE LUXE / BLANCHE JEANNE D'ARC	6,4	9,5	11,4
ABBAYE DE LEFFE / INDIAN PALE ALE	6,6	9,8	11,8
PICON BIÈRE	6,8	10,2	12,6

À PARTAGER 10,5

- PICKELS
- OLIVES BELLA DI CERIGNOLA MARINÉES À L'AIL
- NOIX DE CAJOU AU PAPRIKA MAISON

APÉRITIFS

PASTIS (2CL)	5,9
CAMPARI (6CL)	6,5
PORTO ROUGE / BLANC (6CL)	6,5
VERMOUTH FRANCAIS DRY (NOILLY PRAT) / BLANC (LILLET)	(6CL) 6,8
KIR CHARDONNAY (16CL)	6,5
KIR CHABLIS (16CL)	8,5
KIR ROYAL / MIMOSA (12CL)	16,5

CHAMPAGNES COUPE

BLANC DE BLANCS, MAISON HATON	(12CL) 16,5	(25CL) 26,5
--------------------------------------	-------------	-------------

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE (75CL)

BLANC DE BLANCS BRUT, MAISON HATON	88
VEUVE CLICQUOT BRUT	150
RUINART BRUT ROSÉ	200
RUINART BLANC DE BLANC	220
DOM PERIGNON	355



SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS

	15CL	25CL	75CL
"DOMAINE PREIGNES LE VIEUX", IGP PAYS D'OC	6,5	11	32
"CHÂTEAU DE MIRANDE", MÂCON VILLAGE AOP	7,5	13,9	35
"DOMAINE DE CONGY", POUILLY FUMÉ AOP	8,0	14,5	42
CHABLIS AOP JEAN MARIE NAULIN	8,6	15,3	44
PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY	9,5	15,5	44

VINS MOELLEUX

"CHÂTEAU LES ARROUCATS", SAINT CROIX DU MONT AOP	8,6	15,3	44
---	-----	------	----

VINS ROSÉS

"DOMAINE PREIGNES LE VIEUX", IGP PAYS D'OC	6,5	11	32
"CHÂTEAU DE L'AUMERADE CRU CLASSÉ" CUVÉE MARIE CHRISTINE, CÔTES DE PROVENCE AOP	8,6	15,3	44

VINS ROUGES

"DOMAINE PREIGNES LE VIEUX", IGP PAYS D'OC	6,5	11	32
"DOMAINE DU JAS", CÔTES DU RHÔNE AOP <i>BIO</i>	7,4	13,9	34,5
"CHATEAU MOULIN FAVRE", AOP BROUILLY VIEILLES VIGNES	7,8	14,3	41
"DOMAINE DE ROCHEBIN", BOURGOGNE PINOT NOIR AOP	8,0	14,5	42
"CHÂTEAU PETIT FAURIE QUET", SAINT-EMILION GRAND CRU AOP	8,6	15,3	44

COCKTAILS D

RÉALISÉS UNIQUEMENT À PARTIR
D'INFUSIONS MAISON ET D'AGRICULTURE
MADE ONLY FROM PREMIUM SPIRITS, HOMEMADE

MOJITO #RAFRAÎCHISSANT 13.5
RHUM CUBAIN 3 ANS, SUCRE DE CANNE MAISON, LIME, BITTER, EAU GAZEUSE,
MENTHE FRAÎCHE



APEROL SPRITZ MAISON #APERITIVO 13.5
APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE

SAINT-GERMAIN-DES-PRÈS SPRITZ #FLORALE 14.5
LIQUEUR DE SUREAU, PROSECCO, CONCOMBRE, EAU GAZEUSE



MARGARITA #SOUR 13.5
TEQUILA BLUE AGAVE, LIME, SUCRE DE CANNE MAISON, SEL

SEASONAL GIN LONDON DRY & TONIC #TONIFIANT 13.5
AVEC CES BOTANIQUES DE SAISON



LONG ISLAND #LONG DRINK 14.5
VODKA FRANÇAISE, GIN LONDON DRY, RHUM CUBAIN 3 ANS, COINTREAU
TRIPLE SEC, TÉQUILA BLUE AGAVE, LIME, COCA-COLA

OLD FASHION #CHARNU 14.5
BOURBON, TRIPLE SEC, BITTER, SIROP DE SUCRE DE CANNE MAISON



DRY MARTINI #SEC 14.5
GIN LONDON DRY, VERMOUTH DRY, OLIVE BELLA DI CERIGNOLA, TWIST
CITRON

MANHATTAN #SUCRÉ 14.5
BOURBON, VERMOUTH ROUGE, ANGOSTURA BITTER, ORANGE BITTER



NEGRONI #AMER 14.5
VERMOUTH ROUGE, VERMOUTH DRY BLANC, CAMPARI, GIN LONDON DRY



E LA MAISON

TIR DE SPIRITUEUX PREMIUM,
JUS D'AGUMES FRAICHEMENT PRESSÉS
DE HERBAL TEA AND FRESHLYPRESSED CITRUS



AMERICANO MAISON #AMER
CAMPARI, VERMOUTH ROUGE, EAU GAZEUSE

13,5

WHISKY SOUR CLARIFIÉ #ÉQUILIBRE ACIDITÉ ET SUCRE #MILKY
BOURBON, CITRON, SIROP DE SUCRE DE CANNE, FITRÉ À FROID 24H

14.5



MARIE BLOODY #SPICY
VODKA FRANÇAISE, TOMATE MARMANDE, SPICY MIX

13.5

FROZEN RIO COLADA #TROPICAL
CACHAÇA, POMME, ANANAS, COCO, CANNELLE, LIME, SUCRE DE CANNE

14.5



EXPRESSO MARTINI #CAFÉINÉ ONCTUEUX
CAFÉ BIO, VODKA FRANÇAISE, LIQUEUR DE CAFÉ, CACAO

13.5

TOKYO DAÏQUIRI #SOUR
RHUM BLANC, JUS DE LIME YUZU, AGAVE, SAKÉ

13.5



COSMOPOLITAN BY LONG #FRUITÉ
VODKA FRANÇAISE 5 DISTILLATIONS, FRAMBOISE, LIQUEUR ORANGE, LIME, ROSE

14.5

MOSCOW MULE #RELEVÉ, TONIFIANT
VODKA FRANÇAISE 5 DISTILLATIONS, LIME, BITTER, GINGER BEER MAISON

14.5



A BASE DE CHAMPAGNE

MIMOSA (ORANGE PRESSÉ ET CHAMPAGNE)

16,5

BELLINI (CRÈME DE PÊCHE, NECTAR D'ABRICOT BERGERON, CHAMPAGNE)

16,5

PORNSTAR MARTINI (VODKA FRANÇAISE, VANILLE, FRUIT DE LA PASSION, SHOT DE CHAMPAGNE)

17,0



ALCOOL 5 CL

ENTRÉES

ŒUFS POCHÉS CRÈME CITRONNÉE ET LAMELLES DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE 12,5
POACHED EGGS WITH LEMON CREAM AND SLICES OF SCOTTISH SMOKED SALMON

SOUPE À L'OIGNON À LA TOMETTE D'Auvergne 12,5
ONION SOUP GRILLED WITH AUVERGNE CHEESE

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, CRÈME DE CIBOULETTE ET SES TOASTS 15,2
PLATE OF SMOKED SCOTTISH SALMON AND TOASTS, CHIVES CREAM

FOIE GRAS «MAISON», CHUTNEY DE MANGUE & TOAST 23,0
HOMEMADE FOIE GRAS WITH MANGO CHUTNEY AND TOAST

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 'BELLE GROSSEUR' 6 PCS 9 PCS 12 PCS
BURGUNDY SNAILS 14,5 19 25

PIZZAS DU CARROUSEL

MARGARITA 14,5
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ITALIENNE (TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE CHEESE)

PEPPERONI 17,5
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ITALIENNE, PEPPERONI (TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE CHEESE, PEPPERONI)

RIVOLI 18,0
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ITALIENNE, AUBERGINE, POIVRON, ROQUETTE (TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE CHEESE, EGGPLANT, RED PEPPER, , ARUGULA SALAD)

QUATRE FROMAGES 20,5
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ITALIENNE, BLEU D'Auvergne, REBLOCHON, , CHEVRE, NOIX ET ROQUETTE (TOMATO, ITALIAN FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GOAT'S CHEESE, BLEU D'Auvergne, REBLOCHON, WALNUTS AND ARUGULA)

SUPPLÉMENTS (EXTRAS)
BLEU D'Auvergne / REBLOCHON / CHÈVRE 3,5
(AUVERGNE BLUE CHEESE/REBLOCHON CHEESE/GOAT CHEESE)
JAMBON DE PAYS / POULET/PEPPERONI 5,5
(COUNTRY HAM / CHICKEN/PEPPERONI)
SAUMON FUMÉ SMOKED SALMON 6,5

SALADES

- MÉLANGE DE SALADES HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE -

CAESAR

19,0

BLANC DE POULET MOELLEUX, SALADE ROMAINE, PARMESAN, CROÛTONS, TOMATES, OEUF BIO, SAUCE CAESAR MAISON, CERFEUIL
(CHICKEN, ROMAN SALAD, PARMESAN, CROUTONS, TOMATOES, ORGANIC EGG, HOMEMADE CAESAR SAUCE, CHERVIL)

JEANNE D'ARC

19,5

SALADE, TOMATES, CROTIN DE CHEVRE, MIEL TOUTE FLEUR, RAISINS SECS, BAIES DE GOJI, PIGNONS DE PIN
(SALAD, TOMATOES, GOAT CHEESE, HONEY RAISIN, GOJI BERRIES, PINE NUTS)

SALADE VEGGIE

18,0

SALADE, TOMATES, JULIENNE DE LÉGUMES, HARICOTS VERTS FRAIS, TOFU FUMÉ, NOIX DE CAJOUX, CORIANDRE, CERFEUIL
(SALAD, TOMATOES, JULIENNED VEGETABLES, FRESH GREEN BEANS, SMOKED TOFU, CASHEW NUTS, CHERVIL, CORIANDER)

SNACKS

QUICHE DU JOUR ET SALADE VERTE

16,9

CROQUE MONSIEUR INFINIMENT MOELLEUX, SALADE

14,5

INFINITELY SOFT CROQUE MONSIEUR, HAM, ORGANIC SALAD

SUPPLÉMENT OEUF BIO

+1,5

ORGANIC EGG SUPPLEMENT

CROQUE VEGGIE

13,5

(AUBERGINE, POIVRONS, COURGETTES, SAUCE PESTO)

, SALADE VEGETARIAN CROQUE (EGGPLANT, PEPPERS, ZUCCHINI, PESTO SAUCE), GREEN SALAD

PLANCHE DE CHARCUTERIE D'Auvergne Artisanale

SÉLECTION CARROUSEL

21,5

ARTISANAL DELI MEAT BOARD FROM AUVERGNE, CARROUSEL SELECTION

PLANCHE DE FROMAGES Affinés

21,5

CHEESE BOARD CARROUSEL SELECTION

PLANCHE MIXTE

23,5

MIXED BOARD CARROUSEL SELECTION



PLATS



RIGATONI AU PESTO ROSSO, SERVIS AL DENTE, PARMESAN 17,5
RIGATONI WITH RED PESTO AND PARMESAN

SUPPLEMENT POULET *CHICKEN SUPPLEMENT* +5,5

SUPPLEMENT SAUMON FUMÉ *SMOKED SALMON SUPPLEMENT* +6,5

PIÈCE DE BOEUF (200GR) SAUCE POIVRE, FRITES MAISON 22,5
PIECE OF BEEF WITH PEPPER SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES

TARTARE DE BŒUF (180GR) ARTISANAL AU COUTEAU, FRITES MAISON 21,5
ARTISANAL BEEF TARTARE, HOMEMADE FRIES



POULET FERMIER, SAUCE CHAMPIGNONS, PURÉE GASTRONOMIQUE 19,5
FARMER CHICKEN, MUSHROOM SAUCE, AND HOMEMADE MASH POTATOES

STEAK HACHÉ DE BOEUF (150GR) ORIGINE FRANCE OEUF À CHEVAL BIO, 18,5
FRITES MAISON
GROUND BEEF (ORIGINE FRANCE) WITH EGG, HOMEMADE FRIES

BELLE ENTRECÔTE GRILLÉE (250GR), BEURRE MAITRE D'HÔTEL, 28,5
HARICOTS VERTS FRAIS
BEAUTIFUL GRILLED RIB-EYE STEAK, MAITRE D'HÔTEL BUTTER, FRESH GREEN BEANS

CHEESEBURGER CARROUSEL 22,5
BUNS ARTISANAL, STEACK DE BOEUF FRANÇAIS, TOMME FRAICHE DE SAVOIE AOP, TOMATE, SAUCE COCKTAIL, FRITES MAISON (BUNS ARTISANAL, FRENCH BEEF STEAK, FRESH TOMME CHEESE FROM SAVOIE AOP, TOMATO, COCKTAIL SAUCE, HOMEMADE FRIES)

SUPPLÉMENT BACON *BACON SUPPLEMENT* +2





RAVIOLES À LA TRUFFE, NOISETTES ET ROQUETTE

RAVIOLES WITH TRUFFLE, TOASTED HAZELNUTS, ARUGULA

26,0



WOK DE LÉGUMES FACON THÂI MENTHE, CORIANDRE,

*CACAHUÈTES, LÉGUMES FRAIS, TOFU FUMÉ, SÉSAME, NOUILLES DE RIZ
(MINT, CORIANDER, PEANUTS, FRESH VEGETABLES, SMOKED TOFU,
SESAME, RICE NOODLES)*

19,5

PAVÉ DE SAUMON, PERLES DE POIVRON, RIZ BASMATI

SALMON FILLET, PEPPER PEARLS, BASMATI RICE

25,5

FRITES MAISON, RIZ BASMATI OU PURÉE GASTRONOMIQUE

HOME FRIES, BASMATI RICE OR HOMEMADE MASH POTATOES

5,9

ASSIETTE DE LÉGUMES FRAIS

ADDING FRESH VEGETABLE

6,5

GRANDE SALADE MIXTE

LARGE MIXED SALAD

6,5

FROMAGES / CHEESE
"MAISON CONDUCTIER"

AOP SAINT NECTAIRE FERMIER

9,5

AOP CANTAL ENTRE-DEUX

8,5

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

AGED CHEESE PLATE

13,5

DESSERTS FAITS MAISON

PANNA COTTA, BRISURES DE SPÉCULOOS, ET SON COULIS DE SAISON 8,5
PANNA COTTA, SPECULOOS PIECES, AND SEASONAL COULIS

MI-CUIT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE 9,5
CHOCOLATE «MI-CUIT» WITH CUSTARD

CHEESECAKE ET SON COULIS DE SAISON 9,5
CHEESECAKE AND SEASONAL COULIS

TIRAMISU DE SAISON SEASONAL TIRAMISU 9,5

CRÈME BRÛLÉE ORANGE ET FÈVES TONKA 9,5
ORANGE CRÈME BRÛLÉE AND TONKA BEANS

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, AMANDES TORRÉFIÉES,
CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE** 11,5
BRIOCHE WITH SALTED BUTTER CAMEL AND ROASTED ALMOND,
VANILLA ICE CREAM

TARTE TATIN ET SA CRÈME D'ISIGNY 10,5
TARTE TATIN, ISIGNY CREAM

SUPPLÉMENT GLACE VANILLE EXTRA VANILLA ICE CREAM +1,5

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

ICE CREAMS AND SORBETS

**VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM-RAISIN,
MANGUE, FRAMBOISE, CITRON**

VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, RUM RAISIN, MANGO, RASPBERRY, LEMON,

1 PARFUM 6,2

2 PARFUMS 10,2

3 PARFUMS 13,9

AVEC CHANTILLY À LA FLEUR D'ORANGER MAISON CARROUSEL +2,5
WHIPPED CREAM MAISON CARROUSEL WITH ORANGE BLOSSOM FLAVOR

SUPPLÉMENT VERRE D'ALCOOL AND HIS GLASS OF ALCOHOL +6



AFTERNOON TEA

14H-18H DU MARDI AU VENDREDI

2 P.M.-6 P.M. FROM TUESDAY TO FRIDAY

39,5€

DEUX BOISSONS CHAUDES AU CHOIX
PRÉSENTOIR DE MIGNARDISES SUCRÉES
3 ÉTAGES

2-6 PM TUESDAY TO FRIDAY
CHOICE OF TWO HOT DRINKS
DISPLAY OF SWEET TREATS
3 FLOORS



ASSIETTE DE 5 MINI MACARONS *PLATE OF 5 MINI MACARONS*

13,5

CAFÉ BIO GOURMAND *COFFEE BIO WITH LITTLE PIECES OF DESSERTS*

11,5

THÉ / CRÈME / CHOCOLAT GOURMAND

TEA, LATTE OR CHOCOLATE WITH LITTLE PIECES OF DESSERTS

12,5

CRÊPES MAISON

NUTELLA / CONFITURE / SUCRE / CITRON / CARAMEL/ CHANTILLY

NUTELLA/ JAM/ SUGAR / LEMON / CARAMEL / WHIPPED CREAM

8,8

CRÊPES FLAMBÉES AU GRAND-MARNIER

CRÊPES FLAMBÉED WITH GRAND MARNIER

12,8

WHISKIES

SERVIS NEAT, ON THE ROCKS OU BLOCK OF ICE

JOHNNIE WALKER RED LABEL BLEND #SUCRÉ FRUITÉ	11
JACK'S DANIEL OLD (TENNESSE USA) #CAMEL	11
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL BLEND 12 ANS #PAIN D'ÉPICES	12
ABERLOUR SINGLE MALT 10 ANS (SPEYSIDE) #ÉQUILIBRE	12
GLENMORANGIE SINGLE MALT 10 ANS (HIGHLAND) #FRUIT JAUNE	13
TALISKER SIGLE MALT 10 ANS (ÎLE DE SKYE) #ÉPICES MARITIME	13
NIKKA BLENDED (JAPON) #DOUX	12
HATOZAKI BLEND (JAPON) #NATUREL	12
SUNTORY TOKI (JAPON) #FINESSE	13
NIKKA COFFEY GRAIN (JAPON) #FLORALE	16
BOURBON BULLEIT (KENTUCKY, USA) #MIEL	14
CONNEMARA SINGLE MALT PEATED (IRLANDE) #TABAC	12
LAGAVULIN SINGLE MALT 16 ANS (ISLAY) #TOURBÉ	18
LAPHROAIG QUATER CASK SINGLE MALT (ISLAY) #FUMÉE	14
ROZELIEURES SINGLE MALT COLLECTION (ALSACE, FRANCE) #NOISETTE	12
BIG PEAT BLEND (ISLAY) #CENDRÉ	16
BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIES SINGLE MALT (ISLAY) #MENTHOL	15
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL SCOTCH BLEND #ÉQUILIBRÉ	38

GIN

BEEFEATER LONDON DRY (ROYAUME-UNI) #CITRONNÉ	11
BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY (ROYAUME-UNI) #SEC	12
CITADELLE DRY (CHARENTES, FRANCE) #FRUITÉ	12
ROKU (JAPON) #HERBACÉ	13
HENDRICKS (ECOSSE) #CONCOMBRE	13
TANQUERAY TEN (ROYAUME-UNI) #PAMPLEMOUSSE	14
THE BOTANIST 22 BOTANICS (ISLAY) #PLANTES SAUVAGES	14
MARE AU THYM, BASILIC, ROMARIN, OLIVE (ESPAGNE) #MÉDITERRANÉEN	14
GENEROUS BIO (FRANCE) #COMBAVA	14
G'VINE FLEUR DE VIGNE (FRANCE) #FLORAL	14

VODKAS

PREMIUM 5 DISTILLATIONS (FRANCE) #PURETÉ	11
ZUBROWKA BISON (POLOGNE) #HERBACÉ	11
STOLICHNAYA PREMIUM (LETTONIE) #MINERAL	12
GREY GOOSE (FRANCE) #TENDRE	14



RHUMS / TEQUILAS



HAVANA 3 YEARS (CUBA) #MOELLEUX	11
SAINT JAMES ROYAL AMBRÉ (MARTINIQUE) #FLORAL	11
BACARDI CARTA BLANCA (PORTO RICO) #MINERAL	11
CACHAÇA IPIOCA (BRÉSIL) #HERBACÉ	11
TEQUILA BLANCO #AGRUMES	14
PLANTATION PINEAPPLE (LA BARBADE) #ANANAS	14
PLANTATION DARK DOUBLE AGE (TRINITÉ ET TABAGO) #CANNELLE	14
DIPLOMATICO (VENEZUELA) #MIEL	14
SANTA TERESA 1796 (VENEZUELA) #VANILLE BOISÉE	19
PLANTATION XO 20 ANS (LA BARBADE) #CÈDRE	19
TEQUILA REPOSADO #DOUX CARAMEL	19
ZACAPA 23 ANS D'ÂGE (GUATEMALA) #FRUITS SECS	24

DIGESTIFS

GET 27, GET 31 (FRANCE) #MENTHOL	10
LIMONCELLO MAISON CARROUSEL #CITRON #LEMON	10
AMARETTO «DISARONNO» (ITALIE) #NOISETTE #HAZELNUT	10
COINTREAU (FRANCE) #ORANGE	10
CHARTREUSE VERTE (FRANCE) #MEDICINAL	14
CHARTREUSE JAUNE (FRANCE) #MIEL #HONEY	14
BAILEYS' #COFFEE	14
JAGER #ANGER #BITTER	14



BRANDY FRANCAIS

POIRE WILLIAMS MASSENEZ 100% NATURELLE #BELLE FRAÎCHEUR	12
FINE CALVADOS PAYS D'AUGE CHÂTEAU DU BREUIL #SUAVE	13
PRUNE DE SOUILLAC #PRUNE	13
COGNAC ARTISANAL MAISON DROUET VS (GRANDE CHAMPAGNE)	13
COGNAC NAPOLÉON (GRANDE CHAMPAGNE) 15 ANS	18

TOUS NOS SPIRITUEUX PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS

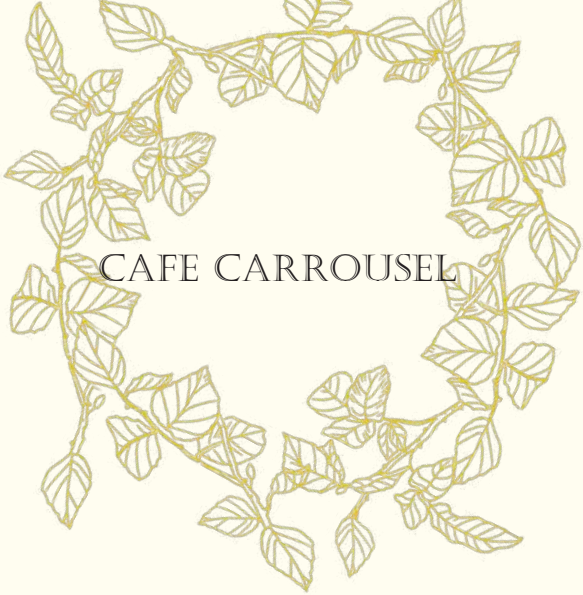
ALL OUR SPIRITS CAN BE ACCOMPANIED :



TONIC NATUREL FEVER TREE, EAU GAZEUSE, COCA, SPRITE, RED BULL	3
JUS DE POMMES, TOMATE, POIRE, ABRICOT	3
FRUITS PRESSÉS ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE	4

ALCOOL 5 CL





CAFE CARROUSEL



PIQUE-NIQUE NON AUTORISE

Prix nets en €, taxes, service et charges compris 9% sur le HT,

La maison n'accepte pas les chèques

Possibilité de payer dans votre devise

CENTRAX CB minimum 15 €.

Pas d'AMEX. Pas de cigares. Alcool 5cl. La maison se décline de toute responsabilité envers vos effets personnels. Toilettes 1,5€ ou 1 consommation /

personne. Consommation renouvelable toutes les heures

Tout plat commencé sera considéré comme dû.

Merci de votre compréhension

PICNIC NOT ALLOWED

9% charges, service and taxes included, gratuities are welcome

The house does not accept checks, Possibility to pay in your currency

CENTRAX CB minimum 15 €. No AMEX. No cigars. Alcohol 5cl.

The house is not responsible for your personal belongings.

Toilets 1,5€ or 1 drink / person. Renewable consumption every hour

Any dish started will be considered due.

Thank you for your understanding.





CAFE CARROUSEL