

















CARROUSEL DES METS



Les tapas, bruschette et focaccie apéritives façon Carrousel

Bruschetta classica  	1 pce	*6.-
tranche de pain croustillant, concassé de tomates cerise, huile d'olive, ail et basilic frais		
Tapas olive   		*4.50
olives assaisonnées à l'ail, huile d'olive, persil et piment		
Tapas salametto 		*7.50
tranches de petit salami, cornichon, oignons et grissini		
Tapas prosciutto crudo		*7.50
jambon cru servi avec une tranche de pain toasté		
Tapas caprese 		*7.-
mozzarella de bufflonne, tomates cerise, huile d'olive et basilic frais servi avec une tranche de pain toasté		
Tapas du Chef 		*7.-
pâte à pizza frite garnie de sauce cocktail, courgette grillée, tomates cerise et roquette		
Tapas trio du fromager 		*12.50
grana padano, gorgonzola, pecorino à la truffe, noix et miel		
Bruschette uccelletto	2 pces	*7.-
tranches de pain toasté, mozzarella de bufflonne et jambon cru		
Bruschette Bell'Italia 	2 pces	*7.-
tranches de pain toasté, tomates cerise confites, pecorino à la truffe et basilic frais		
Bruschette Port de Vidy	2 pces	*7.-
tranches de pain toasté, fromage Philadelphia, crevettes roses et roquette		
Bruschette genovese 	2 pces	*7.-
tranches de pain toasté, mozzarella de bufflonne, tomates cerise et pesto au basilic		
Focaccia rosmarino  	idéal à partager	*12.50
romarin, ail, sel, poivre, huile d'olive et organ		
Focaccia marinara  	idéal à partager	*15.-
sauce tomate, ail et organ		







*uniquement suivi d'un plat principal

 végétarien

 sans lactose

 sans gluten

Les entrées

Salade verte   		*7.—
feuilles de salade verte selon le marché et vinaigrette		
Salade mêlée   		*8.50
variétés de crudités, salade selon le marché et vinaigrette		
Festival di bruschette	<i>Idéal pour 2 personnes</i>	*21.50
2 Bell'Italia, 2 Port de Vidy, 2 uccelletto et olives assaisonnées à l'ail, huile d'olive, persil et piment		
Antipasto Carrousel	<i>Idéal pour 2 personnes</i>	*27.—
2 bruschette Port de Vidy, olives assaisonnées, jambon cru, roquette et copeaux de grana, mozzarella de bufflonne et tomates cerise, tapas du Chef et mini salametto et grissini		

Nos salades garnies et assiettes froides










Assiette de crudités & thon 		16.—
variétés de crudités, salade selon le marché, thon et vinaigrette		
Salade rucola aux tomates séchées & grana  		22.—
roquette, pignons de pin grillés, tomates séchées, copeaux de grana et vinaigrette		
Caprese di bufala & pomodoro al basilico  		26.—
mozzarella de bufflonne, tomates, huile d'olive et basilic frais		
Salade César		26.—
laitue romaine, poulet grillé, copeaux de grana, tomates cerise, croûtons, graines de tournesol et sauce française		
Carpaccio de bœuf 		28.—
fines tranches de bœuf cru, roquette, copeaux de grana, huile d'olive au basilic et citron, servi avec frites country		
Tartare de saumon Granny Smith & yuzu  		29.—
tartare de saumon cru mariné, pomme Granny Smith, jus de yuzu, huile d'olive, ciboulette, servi avec pain toasté, beurre et frites country		
Légumes grillés & bufala  		27.—
tranches de poivron, aubergine et courgette grillées, mozzarella de bufflonne et huile d'olive au basilic		

* uniquement suivi d'un plat principal






Le service de la carafe d'eau prise comme boisson unique Fr. 2.— par personne

Notre carrousel de pâtes et risotto

Les incontournables

Spaghetti aglio, olio, peperoncino & prezzemolo  	21.50
ail, huile d'olive, piment et persil	
Spaghetti Napoli  	22.—
sauce tomate et basilic	
Tagliatelle Bologna 	24.—
sauce tomate et viande de bœuf hachée	
Penne arrabbiata  	23.—
sauce tomate, ail et piment	
Spaghetti carbonara	25.—
œuf, pancetta, grana et poivre	
Penne pesto Genova 	26.—
huile d'olive, basilic, pignons de pin hachés et grana	
Penne vodka 	25.—
sauce tomate, crème et vodka	





Les créations du chef

Gnocchi rucola, pomodorini & mozzarella di bufala 	27.—
sauce tomate, huile d'olive, roquette, tomates cerise et mozzarella de bufflonne	
Gnocchi gorgonzola & prosciutto crudo	25.—
sauce à la crème, gorgonzola et jambon cru	
Spaghetti mamma mia 	27.50
tomates fraîches, aubergines, burratina, pignons de pin et roquette	
Risotto pantera rosa   	27.—
betterave et fromage Philadelphia	
Scialatelli safranés aux gambas & morilles	29.50
sauce crème au safran, gambas décortiquées et morilles	


En cas d'intolérance au gluten, veuillez vous adresser au service. Nous disposons d'une variété de pâtes pour vous.

Les pièces du boucher

Provenance des viandes et poissons : voir sur la page : "Assiettes du jour"

Steak de cheval au grill beurre Carrousel 	200 gr à cru	33.—
pommes frites country, légumes de saison et beurre au vin rouge, poivre vert, estragon et échalote		
Steak de bœuf au grill beurre Carrousel 	200 gr à cru	36.—
pommes frites country, légumes de saison et beurre au vin rouge, poivre vert, estragon et échalote		
Parisienne de bœuf au grill beurre Carrousel 	300 gr à cru	39.—
pommes frites country, légumes de saison et beurre au vin rouge, poivre vert, estragon et échalote		
Suprême de poulet jaune au citron 		36.—
pommes frites country et légumes de saison		

Les poissons & crustacés lac & mer

Grosses crevettes au curry rouge		37.—
riz et légumes de saison		
Poêlée de filets de perche meunière		38.—
pommes frites country, salade de saison et sauce tartare		
Soupe de poissons & crustacés Adriatico 		37.—
soupe épicée, composée de gambas, filet de poisson selon le marché, langoustine servie avec pain toasté et aïoli safrané		
Pavé de saumon poêlé au pamplemousse		39.—
riz au curcuma, raisins secs et amandes et légumes de saison		
Filet de bar snacké sauce vierge		42.—
pommes frites country, légumes de saison et sauce vierge (tomates fraîches, pignons de pin, olives, câpres, basilic, huile d'olive et jus de citron)		
Supplément pour tout changement de garniture		4.50
salade, riz, pâtes, pommes frites country, pommes allumettes et pommes nature		

 Nécessite un temps de préparation légèrement plus long

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.


 végétarien

 sans lactose

 sans gluten

Nos pizzas au feu de bois

Margherita 			19.—
sauce tomate, mozzarella et origan			
Napolitana			21.—
sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres et origan			
Prosciutto			23.—
sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule et origan			
Quattro formaggi 			25.—
sauce tomate, mozzarella, gruyère, vacherin, gorgonzola et origan			
Siciliana			24.—
sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, artichauts et origan			
Al tonno			24.—
sauce tomate, mozzarella, thon, oignon et origan			
Tunisina			24.—
sauce tomate, mozzarella, merguez et origan			
Hawaiï			24.—
sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ananas et origan			
Calzone			25.—
sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, oeuf et origan			
Capricciosa			25.—
sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, olives, poivron frais et origan			
Ai frutti di mare			24.—
sauce tomate, mozzarella, fruits de mer et origan			
Prosciutto & funghi			24.—
sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris frais, jambon d'épaule et origan			
Golosa			25.—
sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, straciatella de bufflonne et origan			
Arrabbiata			24.—
sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante (salami piquant) et origan			
Carrousel			29.—
sauce tomate, ventricina piccante (salami piquant), mozzarella de bufflonne et roquette			
Crudaiola 			26.—
sauce tomate, mozzarella, copeaux de grana, tomates cerise, roquette et origan			
Vegetariana 			26.—
sauce tomate, mozzarella, aubergine, courgette, tomates séchées, roquette et copeaux de grana			
Quattro stagioni			25.—
sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, fruits de mer, champignons de Paris frais, artichauts et origan			
Pizza bianca Vincenzo			26.—
mozzarella, ricotta fraîche, oignons, merguez, miettes de biscotte d'orge et piment			
Pizza bianca gamberetti			26.—
mozzarella, crevettes roses et roquette			
Romagna			26.—
sauce tomate, mozzarella, jambon cru et origan			
Rossa alla bufala (mozzarella crue) 			28.—
sauce tomate, mozzarella de bufflonne crue et basilic			
Sfizioza			29.—
sauce tomate, mozzarella, tomates cerise, mini salametto, roquette, straciatella de bufflonne, copeaux de grana et origan			
Pizza sur mesure		<i>maximum 4 ingrédients</i>	30.—
garniture à choix selon nos ingrédients disponibles sur notre carte des pizzas			
Supplément garniture	3.50	Supplément jambon cru	4.50
Supplément roquette	4.50	Supplément mozzarella/straciatella de bufflonne	5.—

 végétarien

 sans lactose

 sans gluten