

CARROUSEL DES METS



Entrées

- Salade verte    6.—
feuilles de salade verte selon le marché et vinaigrette
- Salade mêlée    7.50
variétés de crudités, salade selon le marché et vinaigrette
- Antipasto Carrousel (IT, AR) *idéal pour deux personnes* 29.—
bresaola, bocconcini de bufflonne, stracciatella, tomates cerise, grissini, roquette et pistaches

Salades garnies

- Salade grecque   24.—
mesclun, poivron, oignon rouge, concombre, féta, olives, tomate, origan et sauce 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 (CH, BR) 26.—
laitue romaine, poulet grillé, copeaux de grana, tomates cerise, croûtons, graines de tournesol et sauce française
- Légumes grillés & bufala   *27.—
tranches de poivron, aubergine et courgette grillées, mozzarella de bufflonne et huile d'olive au basilic

* Tous les plats munis d'une étoile peuvent être commandés comme ½ portion, suivi d'un plat principal

 végétarien

 sans lactose

 sans gluten

Pâtes, risotto et feuilleté aux champignons

Spaghetti Napoli  	*22.—
sauce tomate et basilic	
Penne arrabbiata  	*23.—
sauce tomate, ail et piment	
Penne vodka 	*25.—
sauce tomate, crème et vodka	
Gnocchi rucola, pomodorini & mozzarella di bufala 	*27.—
sauce tomate, huile d'olive, roquette, tomates cerise et mozzarella de bufflonne	
Gnocchi gorgonzola & prosciutto crudo	*27.—
sauce à la crème, gorgonzola et jambon cru	
Spaghetti mamma mia 	*27.50
tomates fraîches, aubergines, mozzarella de bufflonne, pignons de pin et roquette	
Scialatelli safranés aux gambas & morilles (TH)	*29.50
sauce crème au safran, gambas décortiquées et morilles	
Risotto à la milanaise   	*27.—
grana padano, champignons de Paris et safran	
Feuilleté aux champignons mélange 	28.—
plusieurs variétés de champignons, crème, vin blanc, ail, échalotes, persil et feuilleté maison, servi avec riz et salade de saison	



Viandes

Tartare de bœuf Carrousel (CH)	200 gr à cru	32.—
tartare de bœuf cru, oignon, câpres, cornichons, persil, ciboulette, citron, cognac, jaune d'œuf, moutarde, tabasco et worcestershire sauce, servi avec pain toasté, beurre et frites country		
Steak de bœuf au grill beurre maison Carrousel 🍷 (CH)	200 gr à cru	36.—
pommes frites country, légumes de saison et beurre maison Carrousel		
Suprême de poulet jaune aux champignons mélange (FR)		37.—
plusieurs variétés de champignons, crème, vin blanc, ail, échalotes et persil, servi avec riz et légumes		

Poissons et moules marinières

Tartare de saumon Granny Smith & yuzu (NO)		29.—
tartare de saumon cru mariné, pomme Granny Smith, jus de yuzu, huile d'olive, ciboulette, servi avec pain toasté, beurre et frites country		
Pavé de saumon poêlé au pamplemousse (NO)		39.—
riz et légumes de saison		
Moules à la marinière 🍷 (FR, NL)		27.50
pommes frites country et salade de saison		
Poêlée de filets de perche meunière (EE)		38.—
pommes frites country, salade de saison et sauce tartare		

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



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			
Calzone bufala 			28.—
sauce tomate, mozzarella de bufflonne, grana padano et basilic			
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			
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.—

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