

CARROUSEL DES METS



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		
Bruschetta classica 🌱 🥚 (pain maison)	3 pièces	13.—
tranches de pain grillées, tomate, basilic, huile d'olive et ail	4 pièces	16.—
Focaccia rosmarino (pâte maison) 🌱 🥚		13.50
romarin et huile d'olive		
Focaccia marinara (pâte maison) 🌱 🥚		16.—
sauce tomate, huile d'olive et ail		
Ardoise Carrousel (pain maison)		28.—
salami, jambon cru, ventricina piccante (salami piquant), salametto cacciatore, assortiment de fromages italiens et suisses & fèves vertes assaisonnées ; servi avec pain		

Salades garnies

Salade rucola aux tomates cerise, artichauts & grana 🌱 🍷	24.—
roquette, pignons de pin grillés, artichauts, tomates cerise, 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, FR)	28.—
laitue romaine, poulet grillé, copeaux de grana, tomates cerise, croûtons, graines de tournesol et sauce française	

🌱 végétarien

🥚 sans lactose

🍷 sans gluten

Pâtes

Les incontournables

Spaghetti aglio, olio, peperoncino & prezzemolo 🌱 🌱	23.50
ail, huile d'olive, piment et persil	
Spaghetti à la carbonara	28.—
jaune d'œuf, pancetta, grana padano et poivre	
Penne Napoli 🌱 🌱	24.—
sauce tomate et basilic	
Penne arrabbiata 🌱 🌱	26.—
sauce tomate, ail et piment	
Penne vodka 🌱	27.—
sauce tomate, crème et vodka	
Spaghetti aux fruits de mers 🌱	29.50
spaghetti aux fruits de mers avec moules, vongole, calamar et gambas	

Les créations du Chef

Gnocchi rucola, pomodorini & mozzarella di bufala 🌱	30.—
sauce tomate, huile d'olive, roquette, tomates cerise et mozzarella de bufflonne	
Scialatielli (pâtes fraîches) safranés aux gambas & morilles (TH)	33.—
sauce crème au safran, gambas décortiquées et morilles	

Sur demande, toutes nos pâtes peuvent être réalisées avec une variété de pâtes sans gluten contaminées (conviennent aux intolérants, mais pas aux cœliaques) 🌱



Viandes

Entrecôte de bœuf au grill beurre maison Carrousel (CH) pommes frites, salade de saison et beurre maison Carrousel	<i>200 gr à cru</i>	39.—
Cordon Bleu de porc (CH) longe de porc panée, gruyère, jambon d'épaule, pommes frites et salade de de saison		32.—
Poitrine de poulet grillée (CH, FR)  pommes frites et salade de saison		28.—

Poissons

Tartare de saumon Granny Smith & yuzu (NO) tartare de saumon cru mariné, pomme Granny Smith, jus de yuzu, huile d'olive, ciboulette, servi avec pain toasté, beurre et pommes frites		31.—
Pavé de saumon poêlé beurre maison aneth & ail (NO) pommes frites, salade de saison et beurre maison à l'aneth et à l'ail		41.—
Poêlée de filets de perche meunière (EE, PL) pommes frites, salade de saison et sauce tartare		41.—

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



Nos pizzas au feu de bois (pâte maison)

Margherita 	sauce tomate, mozzarella et origan	20.—	
Napolitana	sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres et origan	22.—	
Prosciutto	sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule et origan	24.—	
Quattro formaggi 	sauce tomate, mozzarella, gruyère, vacherin, gorgonzola et origan	26.—	
Siciliana	sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, artichauts et origan	25.—	
Al tonno	sauce tomate, mozzarella, thon, oignon et origan	25.—	
Tunisina	sauce tomate, mozzarella, merguez et origan	25.—	
Hawaï	sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ananas et origan	25.—	
Calzone	sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, œuf et origan	26.—	
Calzone bufala 	sauce tomate, mozzarella de bufflonne, grana padano et basilic	29.—	
Capricciosa	sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, olives, poivron frais et origan	26.—	
Ai frutti di mare	sauce tomate, mozzarella, fruits de mer et origan	25.—	
Prosciutto & funghi	sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris frais, jambon d'épaule et origan	25.—	
Arrabbiata	sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante (salami piquant) et origan	25.—	
Carrousel	sauce tomate, ventricina piccante (salami piquant), mozzarella de bufflonne et roquette	30.—	
Crudaiola 	sauce tomate, mozzarella, copeaux de grana, tomates cerise, roquette et origan	27.—	
Vegetariana 	sauce tomate, mozzarella, aubergine, courgette, roquette et copeaux de grana et origan	27.—	
Quattro stagioni	sauce tomate, mozzarella, jambon d'épaule, fruits de mer, champignons de Paris frais, artichauts et origan	26.—	
Romagna	sauce tomate, mozzarella, jambon cru et origan	27.—	
Tartufo	sauce tomate, mozzarella, burrata, tomates cerise, roquette, crème de truffes et origan	30.—	
Burrata	sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon cru, copeaux de grana et origan	30.—	
Rossa alla bufala (mozzarella crue) 	sauce tomate, mozzarella de bufflonne crue et basilic	29.—	
Pizza sur mesure	<i>maximum 4 ingrédients</i> garniture à choix selon nos ingrédients disponibles sur notre carte des pizzas	33.—	
Supplément garniture	3.50	Supplément pizza sans gluten contaminée 	5.50
Supplément roquette	4.50	Supplément bufflonne, burrata ou jambon cru	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.

Le Carrousel des petits loups

Portions de frites 	7.50
Chicken Run  chicken nuggets avec pommes frites avec ketchup ou mayonnaise	13.—
Pâtes Pinocchio  penne Napoli, penne crème et jambon ou penne au beurre avec grana padano	12.—
Pizza Bambino margherita ou jambon	13.—
Nemo (EE, PL) poêlée de filets de perche meunière (EE, PL), pommes frites avec ketchup ou mayonnaise	19.50

Desserts maison

Tarte aux fruits 	7.50
Tiramisù 	11.—
Fondant au chocolat et sa crème vanille  	12.—
Supplément crème chantilly 	2.—

Produits de la cabane servi à table sur demande et moyennant un supplément

Crèmes glacées « Soft-Ice », Glaces à la boule et Granités	1.50
Hot-Dog	3.50
Crêpes et Galettes	4.50

