

Karousel

RESTAURANT

ENTREZ
DANS LE
MANÈGE
DES SAVEURS

- Boissons -

Apéritifs

- Kir vin blanc	3.00 €
- Kir royal	6.00 €
- Suze	4.00 €
- Rosé pamplemousse « maison »	3.00 €
- Martini rouge - blanc	4.00 €
- Muscat de Lunel	3.50 €
- Ricard - Pastis	3.00 €
- Whisky	5.50 €
- Whisky supérieur	7.00 €
- Vodka - Gin - Téquila	5.50 €
* supplément soda	2.00 €
* supplément sirop	0,20 €

Digestifs

- Get 27 - Marie Brizard - Baileys	5.00 €
- Calvados - Cognac - Armagnac	6.50 €
- Alccol de fruits	7.00 €
- Poire william - Mirabelle - Marc de Provence	6.50 €
- Cointreau - Grand Marnier	6.50 €

Champagne

- Pommery ½ bteille	27 €
- Frédéric THOMAS	39 €
- Ruinard Brut	75 €
- Coupe de champagne Frédéric Thomas	6.00 €

Eaux Minérales

- Vittel - Eau de perrier (Litre)	5.00 €
- San Pellegrino (1/2 litre)	3.50 €
- Vittel (1/2 litre)	3.50 €

Sodas - Jus de fruits

- Coca cola - coca cola zéro - Ice tea pêche - Schweppes limonade - fanta - Jus de fruits Pampryl	3.40 €
- Sirop à l'eau	1.80 €
- Perrier	3.40 €

Bières

- Heineken	3.50 €
- Hoegaarden	4.00 €
- Pression Affigem 25 cl	3.50 €
- Pression 50 cl	6.00 €
- Panaché	3.30 €
- Monaco	3.30 €

Boissons chaudes

- Café	1.80 €
- Café Nespresso	2.10 €
- Double café	3.00 €
- Thé infusion	2.50 €
- Chocolat chaud	2.50 €

- Vins -

ROUGE

	Verre	Car 50CL	Btle 75CL
- Vin de France Lodez Merlot	3 €	9 €	15 €
- AOP Pic St-Loup La Gravette Tourtorel	4 €	12 €	18 €
- AOP Faugères Domaine du Fenouillet, Combe rouge	6 €	18 €	24 €
- AOP Saint-Christol Domaine Guinand			26 €
- AOP Costières de Nîmes Domaine des Cléments	5 €	15 €	22 €
- AOP Pic St-Loup Domaine de Mortiers			29 €
- AOP Terrasses du Larzac Domaine du Causse d'Arboras			31 €
- IGP Cevennes Ad Vitam Aeternam			19 €
- IGP Hérault Mas de Daumas Gassac Aniane			49 €

ROSE

	Verre	Car 50CL	Btle 75CL
- Vin de France Lodez Cinsault			15 €
- Pays d'oc Terre de Camargue Tour des pins	3 €	9 €	16 €
- AOP Côtes de Provence Château Gassier			21 €
- AOP Pic St-Loup La Gravette Tourtorel	4 €	12 €	18 €

ROSE (suite)

	Verre	Car 50CL	Btle 75CL
- Pive Gris IGP Sables de Camargue	3 €	9 €	16 €
- IGP Masca 9 Rosé fruité bio			19 €
- AOP Côtes de Provence Château de Berne	5 €	15 €	22 €

BLANC

	Verre	Car 50CL	Btle 75CL
- AOP Saint-Christol Domaine Guinand			19 €
- IGP Pays D'OC Viognier Secret de Lunès	3 €	9 €	17 €
- AOC Picpoul de Pinet « Carte d'or »		13 €	
- IGP pays d'Oc Muscat sec Mas Neuf	4 €	12 €	19 €
- AOP Faugères Domaine du Fenouillet	6 €	18 €	24 €
- IGP Pays D'OC Domaine de la Baume Chardonnay	4 €	12 €	19 €

VIN AU PICHET

	25CL	50CL	75CL
- Rouge, Rosé, Blanc	4 €	7 €	11 €

Changement possible de millésime en cours de carte

Photos non contractuelles - Réalisation : Magenta Impression 04 99 52 93 50

Kyriad
HOTEL



Envie Gourmande

- Salade de magret de canard fumé, avocat et courgettes marinées 12 €
- Trilogie de saumon, frites «maison» et salade 13 €
Saumon poêlé - fumé et mariné
- Carpaccio de bœuf* & ses frites 12 €
Pesto - copeaux de parmesan - salade

Envie de légèreté & de produits frais

- Salade Asiatique 12 €
Crevettes poêlées à l'aigre douce, soja, tomate & chips de crevette
- Salade de rosace de « tête de moine » filet de poulet, tartare de tomate & dés de pommes de terre 12 €
«tête de moine» : Fromage Suisse
- Salade Océane 13 €
Cubes d'espadon* et thon* panés au sésame grillé tomates confites & anchois

* Produits surgelés

+ 3,90€ avec le Café gourmand.



Les suggestions de notre chef "Fabrice FAURA"

- Hamburger au foie gras «maison» 17 €
sa tranche de foie gras «poivre et sel» confit d'oignons - steak de l'Aubrac haché par nos soins ses frites «maison» accompagné de sa salade
- Entrecôte de l'Aubrac (+ 300gr), au beurre maître d'hôtel frites «maison» & salade 24 €
- Magret de canard rôti, sauce au poivre vert et ses garnitures du jour 20 €
- Brochette de Gambas* et et filets de sole* crème de saumon fumé 21 €

* produits surgelés

- Menu à 19 € (le soir) -

Les entrées

- Entrée du jour
- Brochette de moules* au lard panée, coulis de poivrons & sa salade
- Croustillant de mousse de poulet, vinaigrette à la betterave et choux blanc en salade
- Salade de toast de foie gras « poivre et sel » et brunoise de fruits frais
- Chausson chaud de crevettes - poireaux en béchamel avec une salade verte
- Salade de julienne de jambon cru - cantal - dés de pommes terre et câpres
- Velouté de saison (selon l'envie du chef)

Les plats chauds

- Plat du jour
- Paleron de bœuf (origine France) braisé servi avec ses frites «maison»
- Filet de poulet farci au jambon cru et conté sur son lit de tagliatelles fraîches, sauce forestière
- Hamburger de bœuf d'Aubrac haché au moment, frites maison
- Nage de duo de filet de sole* et saumon «façon Bouillabaisse» et ses pommes de terre safranées
- Bavette de bœuf (origine France) grillée à la fleur de thym
- Poisson frais (selon arrivage)

* produits surgelés

Les desserts « fait maison »*

*Voir nos douceurs de Saison (ci-contre)

Pour tout changement de garniture du jour..... supplément d'1euro



Tous les plats sont élaborés par nos soins à base de produits frais

Nos douceurs de Saison à 5,70 €

- Dessert du jour
- Crème brûlée à la pistache
- Miroir framboise et amandes grillées
- Tarte sablée au chocolat et caramel beurre salé
- Feuilleté tiède poires frangipane et crème anglaise
- Assiette de fromages
- Glace ou sorbet 2 parfums au choix
- Café gourmand + 0.50 €

Tous nos desserts sont faits «maison»



Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

- Entrée -

Salade composée avec tomate & dés d'emmental ou Jambon blanc - beurre et petite salade verte

- Plat chaud -

Steak haché ou Poisson du jour ou Pâtes

- Dessert -

Glace ou Dessert maison ou Yaourt

Boisson comprise (sirop - ice tea - soda)

- 1 entrée + 1 plat + 1 dessert : **11 €**
- 1 plat + 1 dessert : **9 €**

2 formules le midi

à 15.90 €

Entrée + plat chaud
ou

Plat chaud + dessert

à 17.90 €

Entrée + plat + dessert

Plat du jour

12.90 €