

## *Sundae*

LE MEILLEUR POUR LA FIN

### **Sundae Nature 5**

#### **Coulis au choix 1**

Fruits rouges, chocolat, caramel ou café

#### **Topping 2**

Brisures de daim, spéculoos, M&M's ou cacahuètes

## *Dolci*

FOUTU POUR FOUTU

### **Brioche perdue 9**

Pain, caramel et crème vanillée

### **Salade de fruits 7**

Fruits de saison

### **Profiterole artisanale 9**

Un chou, glace Sundae vanille, sauce chocolat, crème vanillée et pralins

### **Moelleux au chocolat 9**

Et sa crème anglaise

### **Tiramisu 8**

Café

### **Pavlova aux fruits de saison 10**

Meringue, crème vanillée et fruits de saison

### **Panna Cotta 7**

Coulis fruits rouges, caramel ou chocolat

### **Café/Thé gourmand 9**

Assortiment de 4 gourmandises

### **Tiramisu Carla 10**

Framboise et citron

## *Gaufre*

COMPOSEZ VOTRE GAUFRE SUCRÉE

### **Base gaufre nature 4**

Sucre glace 1

Nutella 2

Crème fouettée 2

Fruits de saison 3

Spéculoos à tartiner 2

Granola 2

Brisures de daim 2

# Carla

# Carla

## Antipasti

À PARTAGER, OU PAS...

### L'assiette gourmande 18

Charcuteries, fromages et gressins

### Assiette de charcuterie individuelle 8

Charcuteries et gressins

### Salade saumon 9

Saumon fumé, féta, concombres, fromage frais, tomates cerises, graines de sésame

### Burrata crémeuse 15

Burrata, tomates cerises, pesto et balsamique

### Arancini cacio et pepe 11

Fromage et poivre sauce parmesan

### Arancini bolognese et mozzarella 11

Sauce tomate

### Pizzetta 8

Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises, olives, feuilles de basilic

### Gnocchi frits 9

Sauce parfumée à la crème de truffe

## Fruits de Mer et Poissons

UN PETIT GOÛT D'ÎLE ET D'ÉVASION..

### Assiette de bulots (env. 200 gr) 10

#### Huîtres N°3

6 huîtres 15€ ; 9 huîtres 21€ ; 12 huîtres 27€

### « L'assiette iconique » pour une personne 37

6 huîtres, 12 bulots, 6 langoustines

### Assiette de belles langoustines 18

### Gambas flambées au Whisky 20

### Filet de bar à l'italienne 24

Frites maison, légumes italiens, ou salade (au choix)

## Menu Osteria

DU LUNDI AU VENDREDI LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS

Entrée, plat ou plat, dessert 18,9

Entrée, plat, dessert 23,9

### Entrée

Gnocchi frits, assiette de charcuterie ou salade saumon

### Plat

Tagliatelle carbonara, bavette, salade italienne, pizza margherita ou pizza regina

### Dessert

Salade de fruits, panna cotta ou sundae nature

## Pizze

SÉRIEUSEMENT, QUI PEUT RESISTER ?

### Margherita 11

Sauce tomate, fior di latte, huile d'olive, basilic, olives, origan

### Regina 16

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, olives, origan

### Mamma Mia 19

Sauce tomate, fior di latte, chorizo, nduja (saucisse épicée), oignons, olives, origan

### Burrata 21

Sauce tomate, fior di latte, burrata, jambon de Parme, tomates cerises, mesclun, olives, origan

### Calzone 17

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, œuf, champignons, origan

### Tartufo 20

Ricotta, fior di latte, champignons, crème à l'arôme de truffe, olives, origan

### Miele 18

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, chèvre, miel, olives, origan

### Normana 18

Sauce tomate, fior di latte, camembert, lardons, champignons, olives, origan

### Tartiflette 18

Ricotta, fior di latte, pommes de terre, lardons, reblochon, olives, origan

### Salmone 18

Ricotta, fior di latte, saumon fumé, pavé de saumon, olives, origan

### Quattro Formaggi 18

Ricotta, fior di latte, gorgonzola, mozzarella di bufala, pecorino, olives, origan

### Mimosa 20

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, nduja (saucisse épicée), chorizo, poulet, œuf, olives, origan

### Quattro Stagioni 18

Sauce tomate, fior di latte, champignons, courgettes, aubergines, tomates cerises, olives, origan

### Tri Salumi 18

Sauce tomate, fior di latte, chorizo, coppa, jambon de Parme, olives, origan

### Bolognese 18

Sauce tomate, fior di latte, viande hachée, tomates cerises, oignons, persillade, olives, origan

## Mezza Pizza, Mezza Insalata

CHOISISSEZ VOTRE DEMI-PIZZA, DEMI-SALADE

19

## Insalata

C'EST FRAIS, C'EST BON, C'EST BEAU

### César 18

Salade, poulet frit, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar, tomates cerises, œufs

### Saumon 18

Salade, saumon fumée, féta, concombres, fromage frais, tomates cerises, graines de sésame

### Italienne 17

Salade, émincés de poulet, aubergines et courgettes marinées, tomates cerises, fromage frais

### Burrata 18

Salade, burrata, jambon de Parme, tomates cerises, copeaux de parmesan, fromage frais

## Pasta

LES PÂTES, C'EST LA VIE

### Tagliatelle chorizo saint-jacques 20

Petites noix de Saint-Jacques, chorizo, poivrons et crème

### Tagliatelle carbonara 17

Lardons, vin blanc et crème

### Rigatoni tartufata 20

Champignons, crème à l'arôme de truffe

### Tagliatelle à la toscane 20

Saumon, parmesan, tomates cerises, épinards, crème

### Rigatoni bolognese 18

Sauce tomate, viande hachée, oignons

### Fagottini quattro formaggi 18

Pâtes farcies à la Mozzarella, grana padano, ricotta et pecorino

## Les Viandes

ICI, CELA DEVIENT SÉRIEUX

### Smash Burger 17

### Bavette d'aloiau 21

### Entrecôte 28

### Tartare de bœuf 20

### Escalope milanaise 19

### Côte de bœuf (2 pers) 69

### Garnitures au choix :

Frites maison, légumes italiens, ou salade

### Sauces au choix :

Béarnaise, gorgonzola, parmesan, tomate

## Bambino

MOINS DE 10 ANS.

9,9

### Plat

Pizza bambino, tagliatelle carbonara ou rigatoni bolognese

### Dessert

Sundae nature ou gaufre sucre glace

### Boisson 25cL

Sirop à l'eau, Coca-Cola ou limonade

## Les Softs

**Sirop à l'eau** 33cl - 3.50€

*Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise*

**Granini** 25cl - 4.50€

*Orange, abricot, pomme, ananas, tomate, fraise*

**Diabolo** 25cl - 4.50€

*Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise*

**Perrier** 33cl - 4.50€

**Coca-Cola** 33cl - 4.50€

**Coca-cola sans sucre** 33cl - 4.50€

**Coca-cola Cherry** 33cl - 4.50€

**Fuze Tea** 25cl - 4.50€

**Fanta** 25cl - 4.50€

**Sprite** 25cl - 4.50€

**Orangina** 25cl - 4.50€

**Limonade** 25cl - 4.50€

**Corona 0°** 33cl - 7€

## Les eaux

**Evian** 50cl - 4.50€

**Evian** 1L - 6€

**San Pellegrino** 50cl - 4.50€

**San Pellegrino** 1L - 6€

## Les Boissons Chaudes

**Espresso forte** - 2.50€

*Rond et équilibré / INT.7*

**Lungo leggero** - 2.50€

*Fleuri et rafraîchissant*

**Decaffeinato** - 2.50€

*Équilibré et complexe / INT.4*

**Cappuccino** - 4.50€

*Café et mousse de lait*

**Latte macchiato** - 5.50€

*Café, lait et mousse de lait*

**Chocolat chaud** - 4.50€

*Chocolat chaud, lait et mousse de lait*

**Café ou chocolat viennois** - 5.50€

*Café ou chocolat chaud, lait et crème sucrée*

**Thé** - 5€

*Découvrez notre sélection de thés Kusmi Tea*

**Infusion** - 4.50€

*Découvrez notre sélection d'infusions Kusmi Tea*

# Carla

# Carla

CARTE DES BOISSONS

## Les Cocktails

### Le Mimo <sup>25cl</sup> - 11€

Vodka, citron, basilic, Ginger Beer, purée de fruits de la passion

### Drugstore <sup>25cl</sup> - 11€

Rhum cubain, jus de mangue, muscade, crème de noix de coco

### Mojito <sup>25cl</sup> - 11€

Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Angostura, perrier

### Américano <sup>12cl</sup> - 11€

Campari, Martini rouge, Martini blanc

### Négroni <sup>12cl</sup> - 11€

Campari, Bombay Sapphire, Martini rouge

### Gin Tonic <sup>16cl</sup> - 11€

Bombay Sapphire, tonic, citron

### Aperol Spritz <sup>16cl</sup> - 11€

Aperol, prosecco, perrier

### Mimosa <sup>16cl</sup> - 11€

Champagne, Grand-Marnier, jus d'orange

### Moscow Mule Original <sup>25cl</sup> - 11€

Vodka, ginger beer, jus de citron vert

### London Mule <sup>25cl</sup> - 11€

Bombay Sapphire, ginger beer, jus de citron vert

### St-Germain Spritz <sup>16cl</sup> - 12€

Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, perrier, citron

### Flora Dora <sup>25cl</sup> - 12€

Bombay Sapphire, jus de citron, Ginger Beer, purée de fruits rouges

### Mule Fraise-Basilic <sup>25cl</sup> - 12€

Vodka, ginger beer, purée de fraises, jus de citron vert, basilic

## Les Cocktails sans alcool <sup>25cl</sup>

### Virgin Mojito - 9€

Cassonade, citron vert, perrier, menthe fraîche

### Chipie - 9€

Jus de fraise et mangue, feuilles de basilic, purée de fruits de la passion, jus de citron

### Parfum des îles - 9€

Nectar de maracuja, jus de citron, jus de mangue, cassonade

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

## Les Vins rouges au verre <sup>15cl</sup>

### Loire

#### Chinon – Domaine de l'Arpenty – AB - 7€

Léger et rustique. Fruits rouges croquants, épices douces, tanins souples.

### Bourgogne

#### Pinot Noir – Domaine de Rochebin - 7€

Arômes de fruits rouges et noirs.

### Rhône

#### Cuvée des Galets – Vignerons d'Estezargue - 6€

Vin fruité, gourmand et expressif sur les fruits noirs et épices.

#### Cairanne – Domaine du Trapadis – Les Garrigues – AB - 9€

Fruits mûrs et caractère sudiste. Prune, réglisse, tanins souples.

### Bordeaux

#### Médoc – Château Beau Rivage de By - 8€

Franc et souple. Cassis, tabac blond, tanins fondus. Généreux et gourmand.

Fruits mûrs, toasté léger, bouche ronde.

### Italie

#### Chianti– San Lorenzo - 6€

Vin rouge Toscan élégant aux notes de fruits rouges et d'épices, équilibré et agréable.

## Les Vins blancs au verre <sup>15cl</sup>

### Loire

#### Les Originales Le Coq – Domaine Berthier – 100% Sauvignon - 7€

Notes de buis, d'agrumes et de groseilles à maquereau. Bouche fraîche, finale désaltérante.

### Sud-Ouest + Languedoc-Roussillon

#### Chardonnay – IGP Pays d'Oc – Domaine Preignes le Vieux - 6€

Vin blanc frais et élégant, aux notes de fruits à chair blanche et de fleurs, avec une belle rondeur en bouche.

#### IGP Côtes de Gascogne – Tuilerie Doux – Famille Laudet - 8€

Léger et suave, pour une note de douceur. Poire, miel, douceur maîtrisée.

### Bourgogne

#### Petit Chablis – Domaine De la Perrière - 12€

Agrumes, pierre humide, bouche tranchante.

### Italie

#### Pinot Grigio Bolla Venezie – DOC - 6€

Vin blanc frais et léger, aux arômes délicats de fruits blancs et de fleurs, parfait à l'apéritif ou avec des poissons.

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites – Prix nets, service compris.

## Les Vins rosés au verre <sup>15cl</sup>

### Pays d'oc

#### IGP Pays d'Oc – Domaine Preignes – Oh lala C'est bon - 7€

Notes de fruits rouges et d'agrumes, léger et vif.

### Côtes de Provence

#### Domaine Ott – By Ott - 9€

Arômes de pêche blanche, de petits fruits rouges et une touche d'agrumes.

### Bandel

#### Domaine Ott – Château Romassan - 14€

Arômes de melon, d'agrumes et de garrigues, soutenu par une belle minéralité.

## Les Bulles au verre <sup>15cl</sup>

#### Coupe de Prosecco - 7€

#### Kir - 9€

#### Coupe de Champagne Moët & Chandon - 17€

## Les Bières pression <sup>25cl / 50cl</sup>

#### Moretti - 5€ / 8€

#### Affligem blonde - 6€ / 9€

#### Gallia NV western IPA - 6€ / 9€

#### Ciney blonde - 6€ / 9€

#### Mort Subite Kriek - 6€ / 9€

#### Bière du moment - 6€ / 9€

Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.

## Les vins rosés

### Bandol

Domaine Ott - Château Romassan - 75 cL - 72€ / 150 cL - 158 €

*Un bandol élégant aux arômes de melon, d'agrumes et de garrigue, soutenu par une belle minéralité.*

### Côtes de Provence

Domaine Ott - By Ott - 75 cL - 40€

*Un rosé charmeur aux arômes de pêche blanche, de petits fruits rouges et une touche d'agrumes.*

Domaine Ott - Château de Selle - 75 cL - 72€ / 150 cL - 158 €

*Raffiné aux notes de pêche et d'agrumes, alliant fraîcheur et minéralité.*

Château Minuty - M de Minuty - 75 cL - 60€ / 150 cL - 130 €

*Nez d'agrumes, pêche blanche et melon. Bouche élégante, finale saline.*

### Pays d'Oc

IGP Pays d'Oc - Domaine Preignes le vieux - Oh la la C'est bon - 75 cL - 26€

*Notes de fruits rouges et d'agrumes, léger et vif.*

## Les champagnes

Moët & Chandon - Brut Impérial - 75 cL - 129€ / 150 cL - 240€

*Champagne emblématique, vif et équilibré, aux notes de fruits blancs, de brioche et de fleurs blanches.*

Ruinart - R de Ruinart - 75 cL - 165€ / 150 cL - 290€

*Un brut raffiné, mêlant fraîcheur et rondeur, aux arômes de poire, et de fleurs blanches.*

Ruinart - Blanc de Blancs - 75 cL - 210€

*Élégance pure à base de Chardonnay, aux notes citronnées et florales, avec une bouche fine et lumineuse.*

Dom Pérignon - Vintage - 75 cL - 360€

*Champagne de légende, intense et racé. Une complexité rare mêlant fruits secs, épices douces et tension minérale. Une véritable expérience.*

# Carla

# Carla

CARTE DES VINS

## Les vins rouges 75cl

### Loire

**Chinon - Domaine de l'Arpenty - AB - 35€**

*Un rouge léger, parfait pour les tablées conviviales.  
Fruits rouges, épices douces, tanins souples.*

**Menetou Salon - Domaine Pellé - Les Bornés - AB - 57€**

*Pinot Noir frais et délicat, expression ligérienne.  
Framboise, cerise, minéralité discrète.*

### Bordeaux

**Médoc - Château Beau Rivage de By - 35€**

*Bordeaux élégant, franc et souple.  
Cassis, tabac blond, tanins fondus.*

**Saint-Émilion Grand Cru - Clos des Menuts - 55€**

*Tradition bordelaise, tanins fins, bel équilibre.  
Fruits noirs, boisé discret, finale souple.*

### Beaujolais

**Brouilly - Renaud Bodillard - Les Roches - 38€**

*Fruits éclatants et gourmandise immédiate.  
Cerise, pivoine, bouche fraîche.*

### Bourgogne

**Pinot Noir Bourgogne - AOC Domaine de Rochebin - 30€**

*Arômes de fruits rouges et noirs, fraise, cerise, cassis, myrtille.*

**Côtes d'Auxerre - Domaine Bersan - 64€**

*Un vin frais et élégant, aux arômes de fruits et à la belle minéralité.*

**Mercurey - Domaine L&R Pillot - 83€**

*La puissance de la Côte Chalonnaise maîtrisée.  
Cerise noire, épices, tanins élégants.*

## Sud-Ouest & Languedoc-Roussillon

**Le Petit Merlot - IGP Pays d'Oc Domaine les Yeuses - 25€**

*Attaque nette sur la fraîcheur laisse place à des tanins fins : une vraie montée en puissance.*

**Terrasses du Larzac - Domaine Coston - Les Garrigoles - AB - 64€**

*Expressif, épicé, structuré. Fruits noirs, garrigue, bouche ample.*

### Rhône

**Cuvée des Galets - AOC Côte du Rhône Vignerons d'Estezargue - 26€**

*Vin fruité, gourmand et expressif sur les fruits noirs et épices.*

**Cairanne - Domaine du Trapadis - Les Garrigues - AB - 39€**

*Fruits mûrs et caractère sudiste. Prune, réglisse, tanins souples.*

**Gigondas - Domaine La Roubine - Les Demoiselles - AB - 75€**

*Puissant, charmeur, solaire. Fruits noirs, garrigue, finale persistante.*

### Italie

**Chianti San Lorenzo - 28€**

*Vin rouge élégant aux notes de cerises et de fruits rouges,  
avec une belle fraîcheur et une finale légèrement épicée.*

**Montepulciano d'Abruzzo Vallee d'Oro - 25€**

*Vin rouge généreux et rond, aux arômes de fruits noirs mûrs et d'épices,  
idéal avec les viandes et plats italiens.*

**Piluna Primitivo Salento - 25€**

*Vin rouge puissant et velouté, aux notes de fruits noirs confiturés et de cacao,  
avec une belle rondeur en bouche.*

## Les vins blancs 75cl

### Sud-Ouest & Languedoc-Roussillon

**Chardonnay - IGP D'Oc -Domaine Preignes le Vieux - 25€**

*Vin blanc frais et élégant, aux notes de fruits à chair blanche et de fleurs,  
avec une belle rondeur en bouche.*

**IGP Côtes de Gascogne - Tuilerie Doux - Famille Laudet - 30€**

*Léger et suave, pour une note de douceur. Poire, miel, douceur maîtrisée.*

## Alsace

**Riesling - Domaine Pfister - Alsace Blanc - 73€**

*Droiture et pureté alsacienne. Citron vert, pierre à fusil, finale vive.*

### Bourgogne

**Petit Chablis - Domaine De la Perrière - 52€**

*Agrumes, pierre humide, bouche tranchante.*

### Vallée du Rhône

**IGP Collines Rhodaniennes - Jeanne Gaillard - Marsanne - 50€**

*Générosité du sud et finesse florale. Notes de poire, chèvrefeuille, bouche ronde.*

**Crozes-Hermitage - Domaine Yann Chave - 85€**

*Marsanne expressive et structurée. Fruits blancs, amandes, tension minérale.*

### Loire

**Les Originales Le Coq - Domaine Berthier - Vin de France - 100% Sauvignon - 35€**

*Notes de buis, agrumes et groseilles à maquereau. Bouche fraîche, finale désaltérante.*

**Saumur Blanc Dom Le Pas Saint Martin « La Pierre Frite » - 35€**

*Vin blanc de Loire élégant et minéral, aux notes d'agrumes et de fruits blancs,  
offrant une belle fraîcheur en bouche.*

**Menetou Salon - Domaine Pellé - Les Bornés - AB - 53€**

*Notes citronnées, minérales, bouche nette et dynamique.*

### Italie

**Pinot Grigio Bolla Venezia DOC - 26€**

*Vin blanc frais et léger, aux arômes délicats de fruits blancs et de fleurs,  
parfait à l'apéritif ou avec des poissons.*

The background of the right half of the image consists of vertical stripes in a dark teal color and a burnt orange color. The stripes are of varying widths and are positioned on the right side of the overall composition.

# *Carla*

SERVICE CONTINU

## Antipasti

À PARTAGER, OU PAS...

### Arancini bolognese et mozzarella 11

Sauce tomate

### Burrata crémeuse 15 ✓

Burrata, tomates cerises, pesto et balsamique

### L'assiette gourmande 18

Charcuteries, fromages et gressins

## Pizze

SÉRIEUSEMENT, QUI PEUT RÉSISTER ?

### Regina 16

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, olives, origan

### Miele 18

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, chèvre, miel, olives, origan

### Quattro Formaggi 18 ✓

Ricotta, fior di latte, gorgonzola, mozzarella di bufala, pecorino, olives, origan

### Mamma Mia 19

Sauce tomate, fior di latte, chorizo, nduja (saucisse épicée), oignons, olives, origan

### Mimosa 20

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, nduja (saucisse épicée), chorizo, poulet, œuf, olives, origan

### Burrata 21

Sauce tomate, fior di latte, burrata, jambon de Parme, tomates cerises, mesclun, olives, origan

## Insalata

C'EST FRAIS, C'EST BON, C'EST BEAU

### César 18

Salade, poulet frit, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar, tomates cerises, œufs

### Saumon 18

Salade, saumon fumé, feta, concombres, fromage frais, tomates cerises, graines de sésame

## Burger

GOURMAND, TOUT SIMPLEMENT

### Smash Burger 17

Avec ses frites maison

## Fruits de Mer

UN PETIT GOÛT D'ÎLE ET D'ÉVASION..

### Huîtres N°3

6 huîtres 15€ ; 9 huîtres 21€ ; 12 huîtres 27€

### Assiette de bulots (env. 200 g) 10

### Assiette de six belles langoustines 18

## Gaufre

COMPOSEZ VOTRE GAUFRE SUCRÉE

### Base gaufre nature 4

### Sucre glace 1

### Nutella 2

### Crème fouettée 2

### Spéculoos à tartiner 2

### Granola 2

### Brisures de daim 2

### Fruits de saison 3

## Sundae

LE MEILLEUR POUR LA FIN

### Sundae Nature 5

### Coulis au choix 1

Fruits rouges, chocolat, caramel ou café

### Topping 2

Brisures de daim, spéculoos, M&M's ou cacahuètes

LISTE DES ALLERGENES ET ORIGINES DES VIANDES DISPONIBLES AU COMPTOIR

POUR TOUTE DEMANDE DE PRIVATISATION / EVENEMENT / GROUPE: CONTACT@CARLAROUEN.FR

PRIX NET EN € SERVICES COMPRIS / BOISSONS NON COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHEQUES

*Carla*

# Menu Festif

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 60€

Entrée, plat, dessert 68€

## Coupe de Champagne

*Moët & Chandon - Brut Impérial*

## Entrée

### Arancini bolognese et mozzarella

*Sauce tomate*

### Burrata crémeuse

*Burrata, tomates cerises, pesto et balsamique*

### Assiette de bulots (env. 200 gr)

## Plat

### Entrecôte

*Frites maison, sauce béarnaise*

### Tagliatelle chorizo & Saint Jacques

*Petites noix de Saint-Jacques, chorizo, poivrons et crème*

### Filet de bar à l'italienne

*Frites maison, sauce vierge*

### Rigatoni tartufata

*Champignons, sauce parfumée à la crème de truffe*

### Pizza au choix

*Burrata / Mamma / Quattro Stagioni*

## Dessert

### Tiramisu

*Café*

### Moelleux au chocolat

*Et sa crème anglaise*

### Pavlova aux fruits de saison

*Meringue, crème vanillée et fruits de saison*