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

@groupefrénois @lemanoir @mammamia @mimosa @carla

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 V
Burrata, tomates cerises, pesto et balsamique
Arancini cacio et pepe 11 V
Fromage et poivre sauce parmesan
Arancini bolognese et mozzarella 11
Sauce tomate
Pizzetta 8 V
Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises, olives, feuilles de basilic
Gnocchi frits 9 V
Sauce parfumée à la crème de truffe

Fruits de Mer et Poissons

UN PETIT GOÛT D'IODE ET D'EVASION..

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

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

Pizze

SÉRIEUSEMENT, QUI PEUT RESISTER ?

Margherita 11 V
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 V
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 V
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 V
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

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

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

Les Viandes

ICI, CELA DEVIENT SERIEUX

Smash Burger 17
Bavette d'aloyau 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

LISTE DES ALLERGENES ET ORIGINES DES VIANDES DISPONIBLES AU COMPTOIR

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

@groupefrénois @lemanoir @mammamia @carla @mimosa

Carla

Carla

CARTE DES BOISSONS

Les Cocktails

Le Mimo 25cL - 11€
Vodka, citron, basilic, Ginger Beer, purée de fruits de la passion

Drugstore 25cL - 11€
Rhum cubain, jus de mangue, muscade, crème de noix de coco

Mojito 25cL - 11€
Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Angostura, perrier

Américano 12cL - 11€
Campari, Martini rouge, Martini blanc

Négroni 12cL - 11€
Campari, Bombay Sapphire, Martini rouge

Gin Tonic 16cL - 11€
Bombay Sapphire, tonic, citron

Aperol Spritz 16cL - 11€
Aperol, prosecco, perrier

Mimosa 16cL - 11€
Champagne, Grand-Marnier, jus d'orange

Moscow Mule Original 25cL - 11€
Vodka, ginger beer, jus de citron vert

London Mule 25cL - 11€
Bombay Sapphire, ginger beer, jus de citron vert

St-Germain Spritz 16cL - 12€
Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, perrier, citron

Flora Dora 25cL - 12€
Bombay Sapphire, jus de citron, Ginger Beer, purée de fruits rouges

Mule Fraise-Basilic 25cL - 12€
Vodka, ginger beer, purée de fraises, jus de citron vert, basilic

Les Cocktails sans alcool 25cl

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 15cl

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 noires.

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 15cl

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 15cl

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.

Bandol

Domaine Ott – Château Romassan - 14€
Arômes de melon, d'agrumes et de garrigues, soutenu par une belle minéralité.

Les Bulles au verre 15cl

Coupe de Prosecco - 7€

Kir - 9€

Coupe de Champagne Moët & Chandon - 17€

Les Bières pression 25cl / 50cl

Moretti - 5€ / 8€

Affligem blonde - 6€ / 9€

Gallia NV western IPA - 6€ / 9€

Ciney blonde - 6€ / 9€

Mort Subite Krieck - 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.

@groupefrénois @lemanoir @mammamia @carla @mimosa

Carla

Carla

CARTE DES VINS

Les vins rouges 75 cl

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 Venezie DOC - *26€*
Vin blanc frais et léger, aux arômes délicats de fruits blancs et de fleurs,
parfait à l'apéritif ou avec des poissons.

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé.

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

Les millésimes sont disponibles sur demande.

Carla

SERVICE CONTINU

@groupefrénois @lemanoir @mammamia @mimosa @carla

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

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

Fruits de Mer

UN PETIT GOÛT D'IODE 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

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

Carla

Menu Festif

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 60€
Entrée, plat, dessert 68€

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