

Carmel

◆ 1643

*Certains de nos plats sont des mets de partage
servis sur planche ou en cocotte au milieu
de la table. Fermé le lundi, mardi et mercredi*

Entrées

Croûte forestière

15,00€

Mélange crémeux de champignons avec une pointe

De Vin Jaune sur une tranche de pain grillé et aillé

Velouté de Butternut

12,00€

Gingembre & Noisettes torréfiées

Menu du marché UNIQUE au déjeuner en semaine

Entrée & plat ou plat & dessert

17,00 €

Entrée, plat & dessert

22,00 €

Menu Enfant

Plat, dessert & boisson

14,00€

Prix service compris Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts

Plats

Risotto au Parmesan 22,00 €
Chips de Lard Croustillant

Blanc de Volaille rôti, sauce Curry 26,00 €
Chutney de Mangue & légumes rôtis

Poisson du Marché 28,00 €
Selon l'arrivage du jour accompagné de légumes du moment

Fromages

Comté 15 mois 8,00 €

Morbier 8,00 €

Tomme du Jura 8,00 €

Desserts

Ananas rôti, caramel aux épices, glace vanille 10,00 €

Panacotta aux fruits rouges et son Crumble 8,00 €

Carmel

◆ 1643

*Certains de nos plats sont des mets de partage
servis sur planche ou en cocotte au milieu
de la table. Fermé le lundi, mardi et mercredi*

Salle intérieure climatisée et terrasse.

Ouvert du Jeudi au Lundi
De 12h à 14h et de 19h à 21h30

Fermeture hebdomadaire les Mardi et Mercredi

Hôtel fermé les Mardi et Mercredi

RESERVATIONS : ☎ 03.84.66.05.67
@ www.carmel1643.com

LES BOISSONS (Carte des vins, apéritifs et softs à l'intérieur)

Coupe de Champagne Rosé Emile Leclerc	12,00€
Coupe de Crémant blanc du Jura	6,00€
Kir Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise	4,00€
Pontarlier	3,00€
Bière 1664	4,50€
Trousseau Domaine Rolet 2018	38,00€