



CHÂTEAU LES CARRASSES



Entrées | Starters

Chair de crabe, avocat, granny smith et algues Nori, radis croquants 14€
Crab with avocado and green apple, nori seaweed & crunchy radish

Escalope de foie de canard panée au sésame noir, velouté de maïs et girolles 14€
Black sesame breaded duck liver escalope, corn and girolle mushroom velouté

Tartare de veau condiments et fleurs de câpres, girolles en vinaigrette 15€
Veal tartare, caper flowers, chanterelle mushrooms in vinaigrette

Calamar poêlé, pastèque rôtie au sésame noir, jus d'agrumes et soja 14€
Pan fried squid legs, roasted watermelon with black sesame, citrus and soy jus

A La Plancha | From the Grill

Nos burgers sont servis avec des frites maison Les autres plats à la plancha sont servis au choix avec un pressé de pomme de terre, mélange de salade et tomates cerises grappe, ratatouille (choix de deux) ou frites maison et votre sauce au choix : Vin Rouge, échalote & herbes, fromage bleu, tomate & ail

Our burgers are served with home-made French fries. Other plancha dishes are served with French fries, mashed potatoes, cherry tomato and lettuce salad or ratatouille (choice of two) and your sauce of choice: red wine, shallot & herbs; blue cheese; tomato & garlic

Grosses gambas pôlées 24€
Pan fried king prawns

Entrecôte de bœuf de l'Aubrac (300gr) 27€
Aubrac rib-eye steak (300g)

Côtelettes d'agneau au romarin frais 24€
Lamb chops with fresh rosemary

Burger les Carrasses (100% pur bœuf, oignons confits, tomates, fromage, bacon, salade romaine) frites maison 18€
Carrasses burger (100% fresh cut beef, confit onions, tomatoes, cheese, bacon, romaine lettuce), home-made fries

Burger végétarien (comme le burger, mais bœuf remplacé par un galet végétarien) 17€ (v)
Veggie burger (the classic, but with a vegetable pattie) (v)



CHÂTEAU LES CARRASSES



Plats | Mains

Macaroni sauce arrabiata, basilic, pignons de pins 18€

Macaroni arrabiata with basil & pine nuts

Grosse côte de porc Capelin au beurre demi-sel, panisse Niçois et tagliatelles de légumes 24€

Large Capelin pork ribs with salted butter, Niçoise panisse, vegetable tagliatelle

Magret de canard rôti, pressé de pommes de terre, figues et roquette 25€

Roasted duck breast, mashed potatoes, figs, rocket

Filet de dorade pêle, spaghettis de courgettes, émulsion au jus de ratatouille à l'anchois 26€

Fried sea bream fillet, zucchini spaghettis, anchovy ratatouille jus emulsion

Thon mi-cuit, tomates confites et vierge de légumes au basilic 25€

Seared tuna, tomato confit, fresh vegetables and basil

Fromage | Cheese

Sélection de fromages affinés 14€

Selection of mature cheeses

Dessert | Desserts

Framboises fraîches, mascarpone chocolat blanc, yaourts battus, sirop de framboises 9€

Fresh raspberries, white chocolate mascarpone, whisked yogurt, raspberry syrup

Crème de citron, figues des Carrasses au thé, tuile au sésame 10€

Lemon cream, Carrasses figs with tea, sesame crisp

Crème renversée caramélisée au sucre roux, fruits rouges et pêche 10€

Caramelized crème renversée, red berries and peach

Crèmeux chocolat, crème légère à la noix de coco, copeaux de chocolat 10€

Creamy chocolate, light coconut cream, chocolate chips



CHÂTEAU LES CARRASSES



Enfants | Children

Filet de volaille, frites maison (ou légumes), glace artisanale 12€
Chicken breast, home-made fries (or vegetables), artisan ice cream

Poisson du jour, frites maison (ou légumes), glace artisanale 12€
Fish of the day, home-made fries (or vegetables), artisan ice cream

Cheeseburger, frites maison (ou légumes), glace artisanale 12€
Cheeseburger, home-made fries (or vegetables), artisan ice cream

(V) Végétarienne
(V) Vegetarian dishes

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable
For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification