

OVERLAND

CARROUSEL

RESTAURANT



MENU

Food & drinks

COCKTAILS



Classiques 8,90€

Mojito 15cl
Menthe fraîche, citron vert, sucre,
rhum, eau gazeuse

Mojito Passion 15cl
Menthe fraîche, purée de passion,
citron vert, sucre, rhum,
eau gazeuse

Caïpirinha 10cl
Cachaça, citron, sucre

Pornstar Martini 12cl
Vodka, sirop vanille, liqueur
passion, purée passion, shot
prosecco

Sex on the Beach 15cl
Vodka, crème de pêche, orange,
cranberry

White Russian 10cl
Vodka, liqueur de café, crème
fouettée

Moscow Mule 15cl
Vodka, ginger beer,
citron vert

Negroni 8cl
Campari, Martini Bianco, Martini
Rosso, Gin

Signature 8.90€

Tokyo Highball 15cl
Whisky japonais,
purée de mangue, citron,
sucre, eau gazeuse

Marrakech Sunset 12cl
Vodka, citron, liqueur
de Bergamotte, sucre,
thé menthe

Caribbean Vibe 14cl
Rhum brun, triple sec,
ananas, coco,
citron

Orgasme 12cl
Gin, tequila, gingembre,
citron

Carrousel Spritz 15cl
Martini Rosato, crème de
pamplemousse, prosecco,
eau pétillante

Signature Sans alcool 6.90€

Virgin Mojito 15cl
Menthe fraîche, citron vert,
sucre, eau gazeuse

Virgin Mojito Passion 15cl
Menthe fraîche, passion,
citron vert, sucre, eau gazeuse

Rio Carnival Punch 15cl
Passion, coco, orange, banane,
sirop vanille

Litchi Sunset 15cl
Litchi, gingembre,
pamplemousse, citron

Red Bloom 15cl
Fraise, purée de framboise,
pomme, citron



SPRITZ CORNER (15CL)

Spritz Classique

Liqueur d'Orange, prosecco, eau gazeuse

8.90€

Limoncello Spritz

Liqueur de citron, prosecco, eau gazeuse

8.90€

Hugo Spritz

Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse

8.90€

BIÈRES

Pression

25 cl

50 cl

BlondieLand (4,5°)

Pils, blonde légère

3.90€

6.90€

Overwhite (4,5°)

Blanche rafraîchissante

4.20€

7.50€

Vedett - Extraordinary IPA (5,5°)

Notes fruitées, amertume douce

5.20€

8.90€

Brique House - Yankee Trouble (6,5°)

New England IPA, arômes de fruits exotiques

5.20€

8.90€

Picon Bière

4.50€

7.90€

Panaché / Monaco

3.90€

6.90€

Bouteille 33cl

Corona 0°

6.50€

Corona

6.90€

Despérados

6.90€

Paix Dieu

6.90€

Cidre Apple

6.90€



APÉRITIFS



Ricard 2cl

3.50€

Martini Bianco, Rosso 4cl

4.90€

Kir vin blanc 12cl

pêche, cassis, framboise, mûre

5.50€

Americano 6cl

Campari, Martini Bianco, Martini Rosso

6.90€





LES FLAM'S du Carrousel

Montana

11.90€

Crème fraîche, oignons caramélisés, lardons, pommes de terre, fromage à raclette, champignons de saison

Veggie

13.90€

Crème fraîche, butternut, chèvre, éclats de noixettes, champignons, pickles, oignons rouges, graines de courge torréfiées

Stracciatella

15.90€

Crème fraîche, pesto, serrano, lardons, tomates confites, stracciatella

LES BELLES PLANCHES *à partager*

American Style

18.90€

Tenders de poulet, croquettes mac&cheese, onion rings, nachos, sauces cheddar bbq et overland

Frenchie

18.90€

Charcuterie, rillettes, fromages, cornichons pickles

Triple Misters

17.90€

Trio de croques monsieur : jambon emmental, serrano raclette, chèvre emmental

Veggie

16.50€

Tempuras de légumes, falafels, houmous, tzatiki et pain pita

Camembert rôti au miel

13.50€

Camembert, miel, thym, pommes grenailles, Mouillettes à l'ancienne

MENUS

Semainier 12,90€

(uniquement les midis en semaine hors jours fériés)

Plat du jour

+ Café douceur 13,50€

Express 16.90€

(uniquement les midis en semaine hors jours fériés)

Brochette de poulet thaïe ou Risotto de Coquillettes Truffé ou

Fish&chips,

+ Café Douceur

Enfant 9.90€

Steak haché (100g) ou Poulet croustillant ou Fingers de cabillaud panés, Accompagnement au choix,

Mousse au chocolat ou Cookie ou Glace Smarties,

Jus de pomme ou Boisson tropicale ou Diabolo 20cl



ENTRÉES

Tenders de poulet

9.50€

Filets de poulets panés, sauce bbq (4 Pièces)

Carpaccio de Bar aux Agrumes

11.90€

Carpaccio de bar, vinaigrette aux agrumes, graines de grenade

Ravioles du Dauphiné

9.90€

Ravioles du Dauphiné gratinées à la crème de comté

Œuf Mollet Frit

8.90€

Œuf frit, espuma au lard fumé, crémeux lentilles, graines de courge et chips de Serrano

Camembert rôti au miel

13.50€

Camembert, miel, thym, pommes grenailles, Mouillettes à l'ancienne - seul ou à partager

Bourgui roll's

10.90€

Roll de pain feuilleté brioché, effiloché de bœuf bourguignon, oignons gelots, lardons, mesclun

Nos Grandes Salades



Gourmande

17.50€

Mesclun, magret fumé, foie gras, gésiers de volaille, haricots verts, pommes de terre sautées, vinaigrette au vinaigre de framboise

Poulette

15.90€

Mesclun, poulet croustillant, œuf, emmental, haricots verts, pickles d'oignon rouge, tomates cerise

Veggie

14.90€

Mesclun, toast de chèvre, Butternut rôti, julienne de pomme et granola salé

SO DELICIOUS BURGERS



Carrousel d'Hiver

18.50€

Steak haché, fromage à raclette, oignons caramélisés, pickles de cornichon, crispy bacon, oignons frits, Honey-Mustard.
Frites, coleslaw



Double smash bacon

18.50€

Double steaks smashés, double cheddar, oignons caramélisés, bacon crispy, sauce bbq.
Frites, coleslaw



Crunchy Chicken Burger

18.50€

Poulet croustillant, emmental pané, oignons caramélisés, tomate, iceberg , sauce Overland.
Frites, coleslaw



Bourgui burger

18.50€

Effiloché de bœuf bourguignon, comté, oignons caramélisés, pickles de carotte
Frites, coleslaw



Extra Nappage cheddar sur le Burger

3.50€



Les bons **PLATS DU CHEF**

Fish&chips

15.90€

Cabillaud pané, frites, salade, sauce tartare

Lasagnes Veggïe

16.20€

Lasagnes aux légumes méditerranéens, accompagnées de salade

Brochette de poulet Thaï

16.50€

Brochette de poulet (220g), marinade thaï, 7 sésames, riz frit

Parmentier de Canard

16.90€

Parmentier de canard, jus court au romarin, accompagné de salade

Pièce du boucher

18.20€

Pièce de bœuf du moment, 180g, pommes de terre grenailles, sauce au choix

Fondant de bœuf

17.90€

Paleron braisé comme un bourguignon, mille-feuille de pommes de terre truffé

Risotto de coquillettes truffé

15.90€

Coquillettes façon risotto, brunoise de légumes, crème de truffe et parmesan

Garnitures

(au choix)

Frites, Salade, Riz frit, Mille-feuille de pommes de terre truffé (+ 1€), Haricots verts.

3,90€

Sauces

(au choix)

Overland, Bbq, Poivre, Roquefort, Tartare, Béarnaise.

1€





DESSERTS SUPER GOURMANDS



Mousse au chocolat

6.50€

Chantilly et toppings chocolat

Crumble aux pommes

7.20€

Crumble aux pommes caramélisées, glace vanille, caramel au beurre salé

Brioche façon pain perdu

8.90€

Boule de glace vanille, chantilly, sauce caramel beurre salé

The Hot Cookie

8.90€

Cookie cuit minute, tiède et fondant, glace vanille, sauce chocolat, noix de pecan et chantilly

Crème brûlée à la vanille

6.90€

Café ou thé gourmand

8.90€

Digestif gourmand

À choisir parmi notre sélection de Digestifs ou Rhums arrangés maison

12.90€



Coupes Glacées

Coupe Tatin

8.90€

2 boules vanille, 1 boule caramel, pommes caramélisées, éclats de noisettes

Cookie Addict

8.90€

Glaces chocolat, vanille, caramel, morceaux de cookie, sauce chocolat, duo de billes choco, chantilly

Caramel Lover

8.90€

Double glace caramel beurre salé, glace vanille, sauce caramel beurre salé, noix de pecan caramélisées, chantilly

2 / 3 boules

4.90€

6.90€

Vanille, choco, caramel beurre salé, noix de coco, mangue, fruit de la passion, citron vert, fraise, framboise

VINS



<i>Rouges</i>	<i>14 cl</i>	<i>75 cl</i>
Pinot noir	4.90€	22€
Petite Perrière - Guy Saget		
Côte du Rhône	5.90€	25€
Reserve Perrin et Fils		
Chinon	37,5 cl	15€
Croix de Bois		
Lussac Saint Emilion	—	29€
Roc Giraudon		
Chinon Bio	—	31€
Amirault Grosbois		
Grozes hermitage	—	39€
Dom Pradelle		
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit	—	49€
Huguettes		
<i>Blanc</i>	<i>14 cl</i>	<i>75 cl</i>
Sauvignon	4.90€	22€
Petite Perriere - Guy Saget		
Chardonnay	5.90€	27€
La Riposte - Domaine Saget		
Bourgogne aligoté	—	29€
Buissonnier		
Chardonnay	—	33€
Blanc de Rêve - La Grande Sieste		
Chablis	—	39€
Domaine Camu		
<i>Rosés</i>	<i>14 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP Mediterranée	4,90€	21€
Rose Kairos - Savatier		
IGP Pays d'Oc	5,90€	27€
Gris Blanc Rosé - Gérard Bertrand	150 cl	49€
AOP Provence	—	36€
La Vie en Rose - Château Roubine		
Côte de Provence	—	45€
M de Minuty		



CHAMPAGNES & AUTRES BULLES

Treviso Goto Prosecco	6.50€	32€
Champagne Mercier Brut	—	59€
Mumm Cordon Rouge Champagne	—	90€



CAFÉS

et autres Boissons Chaudes



Café - Déca, Café Allongé	2.20€
Café crème	2.90€
Cappuccino	3.50€
Thé, Infusion	4.50€
Chocolat Chaud	4.50€
Irish Coffee	7.90€



DIGESTIFS

RHUMS

Arrangés de la maison

Get 27 4cl	5,90€	Vanille & Ananas	6,00€
Baileys 4cl	5,90€	Café & Orange	6,00€
Amaretto 4cl Disaranno	5,90€	Mangue & Passion	6,00€
Cognac 4cl Hennessy	8,90€	Banane & Coco	6,00€
Armagnac 4cl Duc de Camilhac	6,90€		
Eau de vie Poires Williams 4cl	6,90€		
Chartreuse Verte 4cl	8,90€		



SPIRITUEUX

Rhum Bacardi 4cl	6,90€
Vodka Eristoff 4cl	6,90€
Gin Gordon's 4cl	6,90€
Tequila El Jimador 4cl	7,90€
Whisky William Lawson 4cl	6,90€
Whisky Jonhny Walker Black Label 4cl	8,90€
Whisky Chivas 12 ans 4cl	9,90€
Whisky Monkey Shoulder 4cl	9,90€
Whiskey Jack Daniels 4cl	7,90€
Rhum Diplomatico 4cl	10,90€
Supplément Soft	1€



BAR À GIN

Servis avec du Tonic Premium

Hysope Bio

Bombay Sapphire 25cl	10.90€
Notes d'agrumes et d'épices	
Hendrick's 25cl	12,90€
Infusé au comcombre et à la rose	
C Vine 25cl	12,90€
Gin français à base de fleur de vigne	
Citadelle 25cl	12,90€
Gin français aux notes d'agrumes et de fleurs.	
Monkey 47 25cl	12,90€
Gin allemeand complexe distillé avec 47 ingrédients botaniques.	



SODAS

ICE-TEAS & JUS

Coca Cola - Coca zéro 33cl	4,50€
Oasis Tropical 25cl	4,50€
Sprite 25cl	4,50€
Orangina 25cl	4,50€
Schweppes-Schweppes Agrum 25cl	4,50€
Lipton Ice Tea 25cl	4,50€
Diabolo 25cl	4,50€
Jus de fruits Granini 25cl (Orange, Ananas, Abricot, Fraise, Pomme, Tomate)	4,50€
Perrier 33cl	4,50€

Eaux

	20 cl	50 cl	1 l
Eau gazeuse microfiltrée Le Carrousel	–	–	1,90€
San Pellegrino	–	3,50€	4,90€
Vittel	2,50€	3,50€	4,90€

OVERLAND

CARROUSEL

RESTAURANT