

OVERLAND

# CARROUSEL

RESTAURANT



MENU

*Food & drinks*

## FORFAIT UNLIMITED FUN

### LOISIRS ILLIMITÉS

Mardi, Mercredi et Jeudi \*

**29,90€**

/personne

Bowling, Cube Challenges, fléchettes,  
karaoke, shuffleboard, billards.....



## FORFAIT FULL EXPERIENCE

### OFFRE DINER + LOISIRS ILLIMITÉS

Mardi, Mercredi et Jeudi\*

**49,90€**

/personne

Menu Overland Plat/Dessert

Bowling, Cube Challenges, fléchettes,  
karaoke, shuffleboard, billards.....



\*Hors BattleKart, Quiz Room et Arcades

\*Hors vacances scolaires et jours fériés

# COCKTAILS



## Classiques

8,90€

### **Nos mojitos** 15cl

Classique  
Passion  
Framboise  
Basilic

### **Caipirinha** 10cl

Cachaça, citron, sucre

### **Pornstar Martini** 12cl

Vodka, sirop vanille, liqueur  
passion, purée passion, shot de  
prosecco

### **Sex on the Beach** 15cl

Vodka, crème de pêche, orange,  
cranberry

### **Moscow Mule** 15cl

Vodka, ginger beer,  
citron vert

### **Piña Colada** 15cl

Rhum blanc,  
ananas, sirop de coco,

### **Ginger Sour** 12cl

Gin, Tequila, jus de gingembre  
citron, sucre



## 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

### **Red Bloom** 15cl

Fraise, purée de framboise,  
pomme, citron

## SPRITZ CORNER

8,90€



### **Carrousel spritz** 15cl

Martini rosé, crème de pamplemousse,  
prosecco, eau pétillante

### **Spritz Classique** 15cl

Liqueur d'Orange, prosecco, eau gazeuse

### **Limoncello Spritz** 15cl

Liqueur de citron, prosecco, eau gazeuse

### **Hugo Spritz** 15cl

Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse

## BAR À GIN

*Servis avec un Tonic Premium*

Hysope Bio - 20cl

**Bombay Sapphire** 4cl 10,90€

Notes d'agrumes et d'épices

**Hendrick's** 4cl 12,90€

Infusé au comcombre et à la rose

**Citadelle** 4cl 12,90€

Gin français aux notes d'agrumes et de fleurs.

**Monkey 47** 4cl 12,90€

Gin distillé avec 47 ingrédients botaniques.

# BIÈRES

<i>Pression</i>	25cl	50cl
<b>BlondieLand (5,2°)</b> Blonde légère	3.90€	6.90€
<b>Overwhite (4,5°)</b> Blanche rafraîchissante	4.20€	7.50€
<b>Vedett - Extraordinary IPA (5,5°)</b> Notes fruitées, amertume douce	5.20€	8.90€
<b>Brique House - Yankee Trouble (6,5°)</b> New England IPA, arômes de fruits exotiques	5.20€	8.90€
<b>Picon Bière</b>	4.50€	7.90€
<b>Panaché / Monaco</b>	4.20€	7.50€

## Bouteille 33cl

<b>Corona 0°</b>	6.50€
<b>Corona</b>	6.90€
<b>Desperados</b>	6.90€
<b>Paix Dieu</b>	6.90€
<b>Cidre Appie</b>	6.90€

# APÉRITIFS

<b>Ricard</b> 2 cl	3.50€
<b>Martini Bianco, Rosso</b> 4 cl	4.90€
<b>Kir vin blanc</b> 12 cl pêche, cassis, framboise, mûre	5.50€
<b>Americano</b> 14 cl Campari, Martini Rosso, eau pétillante	6.90€
<b>Negroni</b> 8 cl Campari, Martini Rosso, Gin	8.90€



# NOS WHISKIES



<b>William Lawson's</b> <i>4cl</i> Malté, doux et fruité	6.90€
<b>Johnnie Walker Black Label</b> <i>4cl</i> Fruits secs, notes fumées et boisées	8.90€
<b>Aberlour 10 ans</b> <i>4cl</i> Fruits d'automne, notes de menthe, d'épices et de sherry	9.90€
<b>Monkey Shoulder</b> <i>4cl</i> Fruité, notes de vanille et d'épices	9.90€
<b>Jack Daniel's</b> <i>4cl</i> Whiskey, légèrement boisé, notes de caramel et Vanille	7.90€

Supplément Soft+ 1€

# SPIRITUEUX

<b>Rhum arrangé du moment</b> <i>4cl</i>	6.00€
<b>Rhum Bacardi carta blanca</b> <i>4cl</i>	6.90€
<b>Bacardi carta oro</b> <i>4cl</i>	7.90€
<b>Diplomatico</b> <i>4cl</i>	10.90€
<b>Don papa</b> <i>4cl</i>	10.90€
<b>Eristoff</b> <i>4cl</i>	6.90€
<b>Absolut</b> <i>4cl</i>	8.90€
<b>Gordon's</b> <i>4cl</i>	7.90€

Supplément Soft+ 1€  
Supp REDBULL : 3.50€



# CHAMPAGNES

& AUTRES BULLES

	14cl	75cl
<b>Treviso Goto Prosecco</b>	6.50€	32€
<b>Champagne Mercier Brut</b>	-	59€
<b>Champagne Mumm Cordon Rouge</b>	-	90€



# A Partager

## Planches & Finger food

### Planche American Style

Tenders de poulet, croquettes mac & cheese, onion rings, nachos, sauce cheese et BBQ

18.90 €

### Planche Frenchie

Assortiment de charcuterie et fromages, cornichons, pickles

18.90 €

### Planche Veggie ✓

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

18.90 €

### Flam Traditionnelle gratinée

Crème fraîche, oignons, lardons, emmental

11.90 €

### Onion Rings ✓

Sauce sweet&sour

5.50€

### Cheddar Cheese Jalapeños ✓

Demi piments jalapeño verts, fourrés au cheddar, enrobés d'une panure croustillante (4 Pièces)

6.90 €

### Tenders de poulet

Filets de poulet panés, sauce BBQ (4 Pièces)

9.50 €

### Burrata crémeuse ✓

Burrata 125 gr et coulis de tomate jaune

10.90 €

### Avocat Crevettes sauce Cocktail

Avocat et crevettes sur lit de salade accompagnés de segments de pamplemousse frais

9.50 €

### Duo d'encornets

Pépites d'encornet ail, persil et beignets d'encornet panko  
Sauce Overland

10.50 €

## FORMULES

### Express

(uniquement le midi en semaine  
hors jours fériés)

Brochette de poulet Cajun ou Fish  
& chips, ou Curry de courgettes

+ Café Douceur

16.90€

### Enfant

Nuggets de poulet, Steak haché ou  
Fingers de collin pané

Accompagnement au choix (frites,  
riz blanc ou haricots verts)

Brownie ou glace Haribo,

Jus de pomme ou Boisson tropicale  
ou Diabolo 25 cl

8.90€

# LES FLAM'S du Carrousel

## **Traditionnelle gratinée** 11.90€

Crème fraîche, oignons, lardons, emmental

## **This is Texas** 13.90€

Crème fraîche, poulet mariné, oignons rouges, cheddar, sauce bbq

## **L'Italienne** 15.90€

Crème fraîche, pesto, stracciatella (cœur de burrata), tomates confites, courgettes grillées

*Option jambon serrano + 3€*

# Nos Grandes Salades

## **César** 15.90€

Salade romaine, poulet crispy, tomates cerises, croutons, copeaux de parmesan, sauce césar

## **Seguin** 16.50€

Mesclun, tomates cerise, palets de chèvre chaud, feta, oignons rouges, crème de pesto, courgettes grillées

## **Thaï** 15.90€

Mesclun, nouilles chinoises, crevettes panko, carottes, choux, concombre, haricots mungo, vinaigrette thaï, cacahuètes, coriandre

# NOS BURGERS

Steak haché de boeuf français et farine française label rouge pour les buns

## **Carrousel** 17.90€

Steak haché de Bœuf, sauce blue cheese, oignons caramélisés, pickles de cornichon, crispy bacon, oignons frits, Honey-Mustard. Frites, coleslaw

## **Double Smash Bacon** 18.50€

Double steaks hachés de boeuf smashés, double cheddar fumés, oignons caramélisés, bacon crispy, sauce BBQ. Frites, coleslaw

## **Chicken Overland** 16.90€

Poulet croustillant, cheddar fumé, oignons caramélisés, tomates, salade iceberg, sauce Overland. Frites, coleslaw

## **Italien** 17.90€

Steak de Boeuf haché, pesto, mozzarella fumée, tomates, oignons rouges. Frites, coleslaw

*Plus de gourmandise*

**Extra Nappage cheddar sur votre Burger +3.00€**

**Supplément sauce cheddar sur les frites +1,50€**



# Les bons PLATS DU CHEF

## **Ribs de porc BBQ**

18.90€

Ribs de porc marinés et cuits à basse température puis laqués avec une sauce BBQ maison  
Frites et cobb (demi-épis de maïs grillé)

## **Brochette de volaille aux épices cajun**

16.50€

Brochette de volaille (220g), marinade aux épices cajun, cuisson basse température servi avec riz blanc

## **Pièce du boucher**

18.20€

Pièce de bœuf du moment, 180g, frites, sauce au choix

## **Tartare de Bœuf**

15.90€

Frites, salade

## **Carpaccio de Bœuf**

16.90€

Huile d'olive citron noisette, roquette, copeaux de parmesan

## **Ceviche de Dorade**

16.50€

Dorade crue, marinée minute dans du lait de coco, jus de citron vert et herbes fraîches, frites

## **Fish & chips**

16.50€

Cabillaud pané, frites, sauce tartare

## **Curry de courgettes grillées**

14.90€

Pois chiches, lait de coco et curry, riz blanc



Supplément garnitures : 3.90€

Supplément sauce : 1 €

Frites, Salade, Riz blanc, Cobb (épis de maïs grillé), Haricots verts

Overland, BBQ, Poivre vert, Bleu, Tartare, Béarnaise

# NOS DESSERTS

## Fraîcheur mangue ananas

Salade mangue ananas, sirop menthe poivrée, sorbet citron vert

7.90€

## Gaufre gourmande

Gaufre, boule de glace framboise, coulis de fruits rouges, brisure de framboise, double chantilly

8.90€

## CheeseCake

Base craquante au speculoos, coulis de fruits rouges

7.90€

## Café ou thé gourmand

(4 minis desserts)

8.90€

## Hot Cookie

Cookie aux 3 chocolats cuit minute, tiède et fondant, glace vanille, sauce chocolat et chantilly

7.90€

## Tiramisu Nutella

Crémeux mascarpone, biscuit cuillère, nutella, cacao

7.90€

## Crème Brulée

6.90€

## Digestif gourmand

À choisir parmi notre sélection de Digestifs ou Rhums arrangés maison, 4 minis desserts

12.90€



# Coupes Glacées



## Passion Exotique

Sorbets mangue, passion, glace noix de coco, coulis exotique, brunoise de mangue et chantilly

8.90€

## Caramel lover

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

8.90€

## Fruity vibes

Sorbet framboise, fraise, citron vert, coulis de fruits rouges, crispy framboise, chantilly

8.90€

## Cookie Addict

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

8.90€

## 2 / 3 boules

Glaces : Vanille, choco, caramel beurre salé, noix de coco,

Sorbet : mangue, fruit de la passion, citron vert, fraise, framboise

4.90€ 6.90€

# VINS

## Rouges

	14cl	75cl
<b>Pinot noir</b> Petite Perrière - Guy Saget	4.90€	22€
<b>Côte du Rhône</b> Reserve Perrin et Fils	5.90€	25€
<b>Lussac Saint Emilion</b> Roc Giraudon	-	29€
<b>Brouilly</b> Dom Pardon	6.90€	31€
<b>Crozes hermitage</b> Dom Pradelle	-	39€
<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuit</b> Huguettes	-	49€
<b>Chinon</b> Croix de Bois	37.5 cl 15€	

## Blancs

	14cl	75cl
<b>Sauvignon</b> Petite Perrière - Guy Saget	4.90€	22€
<b>Chardonnay</b> La Riposte - Domaine Saget	5.90€	27€
<b>Bourgogne aligoté</b> Buissonnier	-	29€
<b>Pouilly fumé</b> Blanc Renaud	7.90€	39€

## Rosés

	14cl	75cl	150 cl
<b>IGP Méditerranée</b> Rose Kairos - Savatier	4.90€	21€	
<b>IGP Pays d'Oc</b> Gris Blanc Rosé - Gérard Bertrand	5.90€	27€	49€
<b>AOP Cote de Provence</b> Chateau Miraval	-	36€	
<b>Côte de Provence</b> M de Minuty	-	45€	



# CAFÉS

*et autres Boissons Chaudes*

<b>Café - Déca, Café Allongé</b>	2.20€
<b>Double café, double déca</b>	4.40€
<b>Café crème</b>	2.70€
<b>Cappuccino</b>	3.50€
<b>Thé, Infusion</b>	4.50€
<b>Chocolat Chaud</b>	4.50€
<b>Irish Coffee</b>	7.90€



# DIGESTIFS



<b>Get 27/31</b> <i>4cl</i>	5.90€
<b>Baileys</b> <i>4cl</i>	5.90€
<b>Rhum arrangé</b> <i>4cl</i>	5.90€
<b>Amaretto</b> <i>4cl</i>	5.90€
<b>Cognac</b> <i>4cl</i>	8.90€
<b>Armagnac</b> <i>4cl</i>	6.90€
<b>Eau de vie Poires Williams</b> <i>4cl</i>	6.90€
<b>Dom papa</b> <i>4cl</i>	10.90€
<b>Diplomatico</b> <i>4cl</i>	10.90€



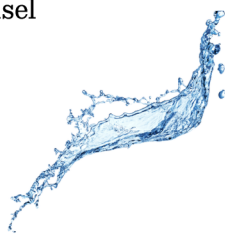
# SODAS

4.50€

<b>Coca Cola - Coca zéro</b> <i>33cl</i>	<b>Oasis Tropical</b> <i>25cl</i>
<b>Sprite</b> <i>25cl</i>	<b>Orangina</b> <i>25cl</i>
<b>Schweppes tonic -Schweppes Agrum</b> <i>25cl</i>	<b>Lipton Ice Tea</b> <i>25cl</i>
<b>RedBull</b> <i>25cl</i>	<b>Diabolo</b> <i>25cl</i> (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron)
<b>Jus de fruits Pago</b> <i>20cl</i> (Orange, Ananas, Abricot, Fraise, Pomme)	<b>Badoit rouge</b> <i>33cl</i>

# Eaux

	50cl	1L
<b>Eau gazeuse</b> microfiltrée Le Carrousel	-	1.90€
<b>Badoit</b>	3.50€	4.90€
<b>Evian</b>	3.50€	4.90€



# MENU SEMAINE



UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI  
AU VENDREDI HORS VACANCES  
SCOLAIRES

Mardi

**Brochette de volaille aux épices cajun**

Mercredi

**Salade César**

Jeudi

**Flammekueche du jour**

Vendredi

**Ceviche de Dorade**



**MENU 13.50€**

**AVEC CAFÉ DOUCEUR**

**PLAT SEUL 12.90€**

OVERLAND  
**CARROUSEL**  
RESTAURANT