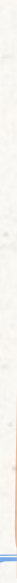


CARNIVAL

SUN JUICE
ESTD 2021

La Demesure



LA CARTE COCKTAIL SIGNATURE

Carnival Daisy	15€
Rhum Carnival Barbade Trinidad, Jus de citron vert, sucre en poudre, graines de fenouil, crème de cacao blanc, Galliano	
Carnival Tonka	15€
Rhum Carnival Thaïlande Philippines, sirop de Tonka-Kola maison, Angostura	
Carnival Grand Fût	15€
Rhum Carnival Guatemala Belize, Sirop de vanille maison, Suze Aromatic Bitters	
Carnival Steak	15€
Rhum Carnival Barbade Trinidad, Sirop d'érable aromatisé aux épices cajun maison, Suze Red Aromatic Bitters, parfumé à l'absinthe	
Carnival Dark	15€
Rhum Carnival Guatemala Belize, Jus de citron vert, Velvet Falernum, Brut Blanc de Blancs Le Saut de Loup	

LA CARTE DE JULIEN DUBOUÉ

Cappuccino de Champignons de Paris 9€

Velouté de champignons de Paris bruns, servi façon cappuccino, avec de subtiles notes de café et de rhum

Crèmeux de Gambas Thaï-landais 21€

Gambas poêlées, sauce curry onctueuse et légèrement crémée au rhum Carnival, coriandre fraîche et bâtonnets de pomme Granny Smith

Onglet Bœuf à la Sichuanaise 19€

Tataki d'onglet de bœuf flambé au rhum Carnival, sauce sichuanaise au yuzu, piquillos et chou kale

Baba au Rhum Carnival 9€

Baba moelleux imbibé d'un sirop au rhum Carnival et son cœur coulant vanillé

LA CARTE DE JOANNES RICHARD

Burger Carnival 18€

Steak haché de bœuf, cheddar fumé, poitrine de porc laquée aux épices Jamaican
Jerk, confit d'oignons au rhum Carnival
(Option sans bacon)
Supplément frites de patate douce + 3€

Burger Carnival Végé 19€

Portobello farci à l'italienne (tomates fraîches et confites, câpres, herbes, Scamorza),
parmesan gratiné, tomato jam au rhum Carnival, pickles de fenouil au poivre de
Sichuan, pignons de pin torréfiés et mayonnaise pesto
Supplément frites de patate douce + 3€

LA CARTE DE MARCEL RAVIN

Souskaï de Thon 14€

Thon en souskaï, concombre croquant, cœur de palmier, herbes fraîches, piment oiseau, piment végétarien, citron vert, vinaigrette mangue relevée au rhum Carnival

Beignet soufflé de morue 13€

Beignet léger et croustillant de morue effilochée à la farine de manioc, accompagné d'une purée de piment végétarien

Mini Brochette d'échine de cochon 14€

Échine de porc grillée marinée au rhum Carnival et notes épicées, purée de patate douce au gingembre et mayonnaise émulsionnée au jus de cuisson

Banananoffee 15€

Banane flambée au rhum Carnival, ananas caramélisé, crumble de manioc, mousse légère au chocolat blanc vanillé et cacahuètes au caramel

CARNIVAL X La Demesure

SUN JUICE
ESTD 2021

Restaurant / Bar / Club
Mardi au Mercredi 19h-2h
Jeudi au Samedi 19h-5h

Adresse : 43, rue du Faubourg Montmartre 75009 Paris