

# Menu

## Chez Carmen

Restaurant des abattoirs

Italien



Español



Français



English



Deutsch



日本語



Cliquez sur l'un des drapeaux pour choisir la langue

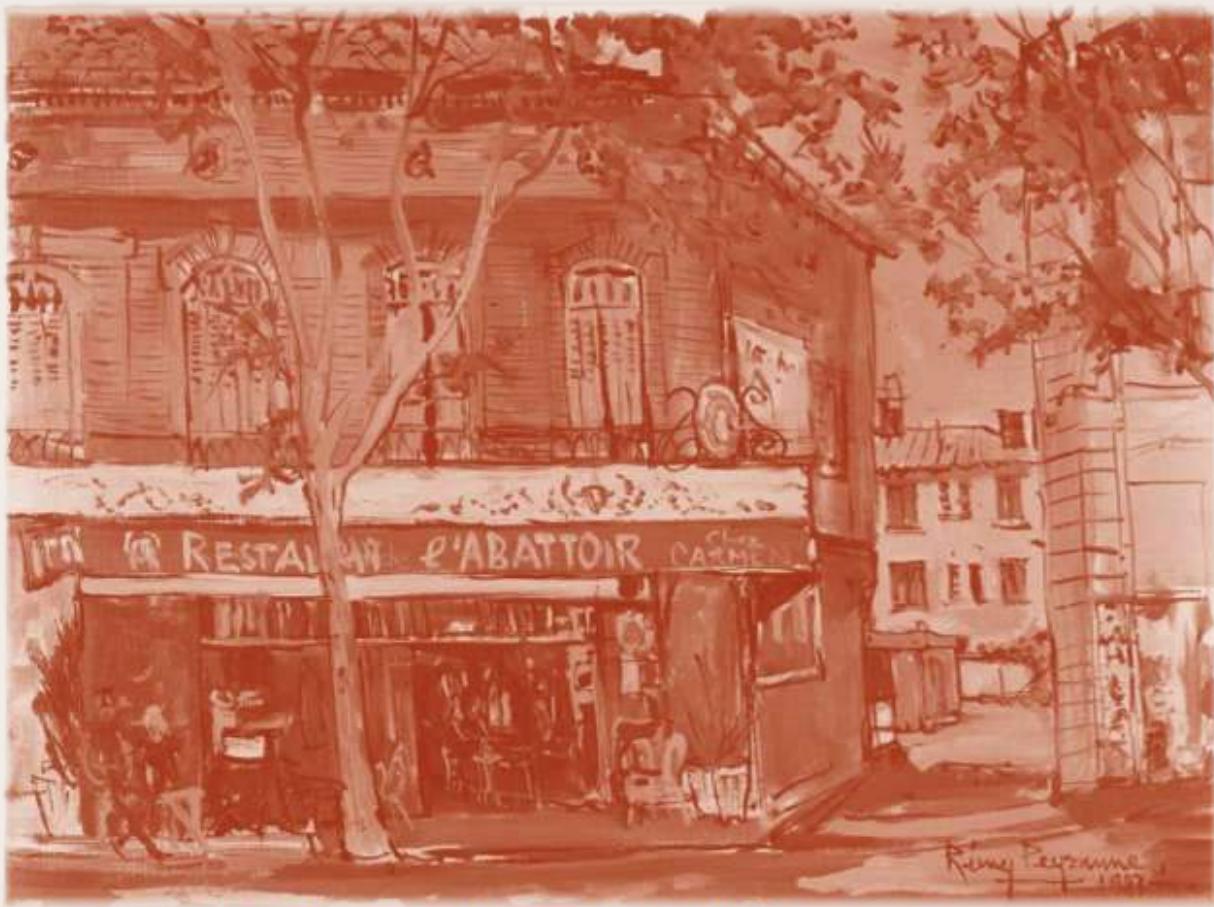


# chez CARMEN



— Casa fondata il 12 giugno 1956 —

Restaurant des Abattoirs



# Menu Ufficio

## Solo a pranzo

dal martedì al venerdì, esclusi i giorni festivi

18,70 €

Antipasto a scelta

+

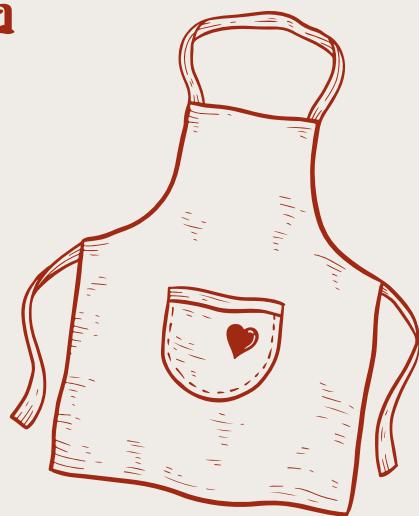
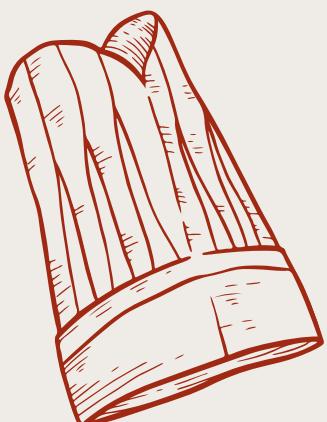
Piatto principale

o

Piatto principale

+

Dolce a scelta



(Da scegliere nel menu a 18,70 €)

# Menu

28,70 €

## Antipasti

- Insalata di verdure di stagione
- Insalata di bollito con sale grosso
- Assortimento di salumi
- Filetti di aringa alla russa
- Pancetta d'agnello al vino bianco e pomodoro
- Piede di Maiale con Salsa Ubriaca
- Piede di Vitello con Salsa Ravigote
- Salsiccia di Cipolla con Patate al Vapore
- Salsiccia Secca di Tolosa Grigliata
- Uova Mimosa
- Insalata di Caprino Caldo con Miele

## Piatti principali

- Salsiccia di Troyes grigliata con scalogno Taglio di Manzo di Chez Carmen
- Cigot d'Agnello (Martedì) - Fagioli Tarbais
- Spalla d'Agnello (Giovedì) - Fagioli Tarbais
- Costolette d'Agnello
- Stufato preparato alla maniera della nonna
- Coscia d'anatra confit

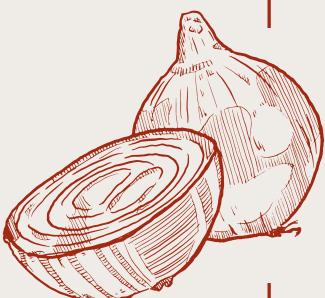
## Dessert

- Creme Caramel Fatta in Casa
- Sorbettini o Gelati
- Isola Galleggiante
- Torta di Riso Caramellata della Nonna Carmen
- Formaggio del Giorno



Servizio incluso

Tutti i nostri piatti sono preparati in base al mercato del giorno



# CARTE

Terrina di Foie gras di Papi Carmen 34,00€

Prosciutto Serrano e pane con Pomodoro 23,00€

## Insalate Composte

Insalata nizzarda 10,80€

Insalata gersese 10,80€

Insalata di caprino caldo affumicato con miele 12,00€

Insalata di bollito con sale grosso 14,80€

Piatto gascone 15,50€

## preparazioni a base di frattaglie

Pancetta d'Agnello al vino bianco e pomodoro 17,80€

Andouillette di Troyes grigliata con scalogno 23,00€

## I piatti canaille di chez Carmen

Boudin all'aceto di cipolla con patate bollite 10,80€

Salsiccia secca di Tolosa grigliata 12,00€

Piede di maiale con salsa all'ubriaco 10,80€

Piede di vitello con salsa ravigote 10,80€

Testina di vitello con salsa ravigote 20,00€

Cervello di vitello alla cipollina 15,00€

Assietta del salumiere 16,80€

(salsiccia secca, boudin, andouillette)

## L'agnello di chez Carmen

Cotigne d'agnello 27,00€

Gamba d'agnello (martedì) - Fagioli Tarbais 24,80€

Spalla d'agnello (giovedì) - Fagioli Tarbais 24,80€

## Il Canard di chez Carmen

Magret à la ficelle (circa 180g) 24,80€

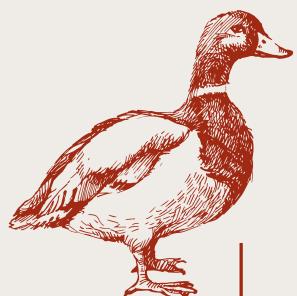
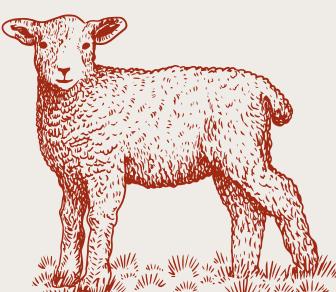
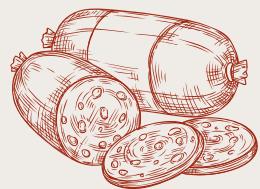
Magret intero di anatra con funghi di bosco (per 2 persone) 33,00€

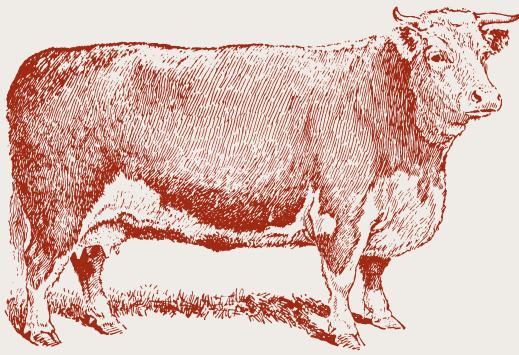
Coscia di anatra confit con funghi di bosco 24,80€

## Piatti stufati

Pot-au-Feu degli Abattoirs al grosso sale (in inverno) 28,00€

Daube stufata con patate bollite in stile della nonna 26,80€





# Manzo razza Simmental

Entrecôte intera (per 2 pers.) 53,00€

Costata di manzo alla griglia - salsa a scelta (per 2 pers.) 78,80€

Costata di manzo con osso e midollo 83,80€

Pavé di Lombata con salsa a scelta  
(Salsa Roquefort, Pepe, Midollo, Scalogno caramellato) 26,80€

Bavetta con Scalogno caramellato 26,80€

Manzo legato e verdure miste 29,00€

Filetto di manzo con salsa Bordolese 29,00€

Tartare di manzo degli allevamenti 27,80€

Pezzo del macellaio alla lyonnaise 27,80€

Pezzo di manzo del macellaio (minimo 300 g)

(selezionata e maturata alla maniera di Carmen al peso 12,90€ per 100 grammi)



# Dessert

## Gelato

Assortimento di gusti 8,50 €

Gelato al cioccolato e menta con cioccolato caldo 9,50 €

Caffè al cioccolato Liégeois 9,50 €

Dama Bianca 9,50 €

Coppa Abattoirs 9,50 €

Coppa Saint-Antoine 10,50 €

## Assortimento di gusti

Vaniglia

Caffè

Cioccolato

Menta con gocce di cioccolato

Rum d'uva

Prugna Armagnac

Pistacchio



## Sorbetti

Assortimento di sorbetti 8,50 €

Granita di mele 11,50 €

Coppa del Colonnello 11,50 €

Delizia della Duchessa 11,50 €

Coppa Dijon 11,50 €

Coppa Creola 11,50 €

Coppa Armagnac alle prugne 11,50 €

## Assortimenti di sorbetti

Tiglio

Ribes nero

Pera

Mela

Pesca mediterranea

## Dolci da buongustaio

Crème Brûlée alla cannella 10,90 €

Crema al caramello 8,50 €

Torta di riso caramellata con frutta candita 9,50 €

Isola galleggiante 8,50 €

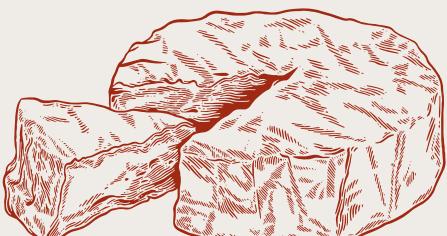
Mousse al cioccolato 10,50 €

Cialda fatta in casa 11,80 €

Profiteroles 13,00 €

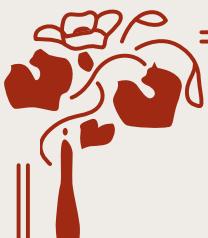
Prugne al vino 8,90 €

Moelleux al cioccolato 12,50 €



## I formaggi

Brie de Meaux (raffinato da Betty) 10,50 €

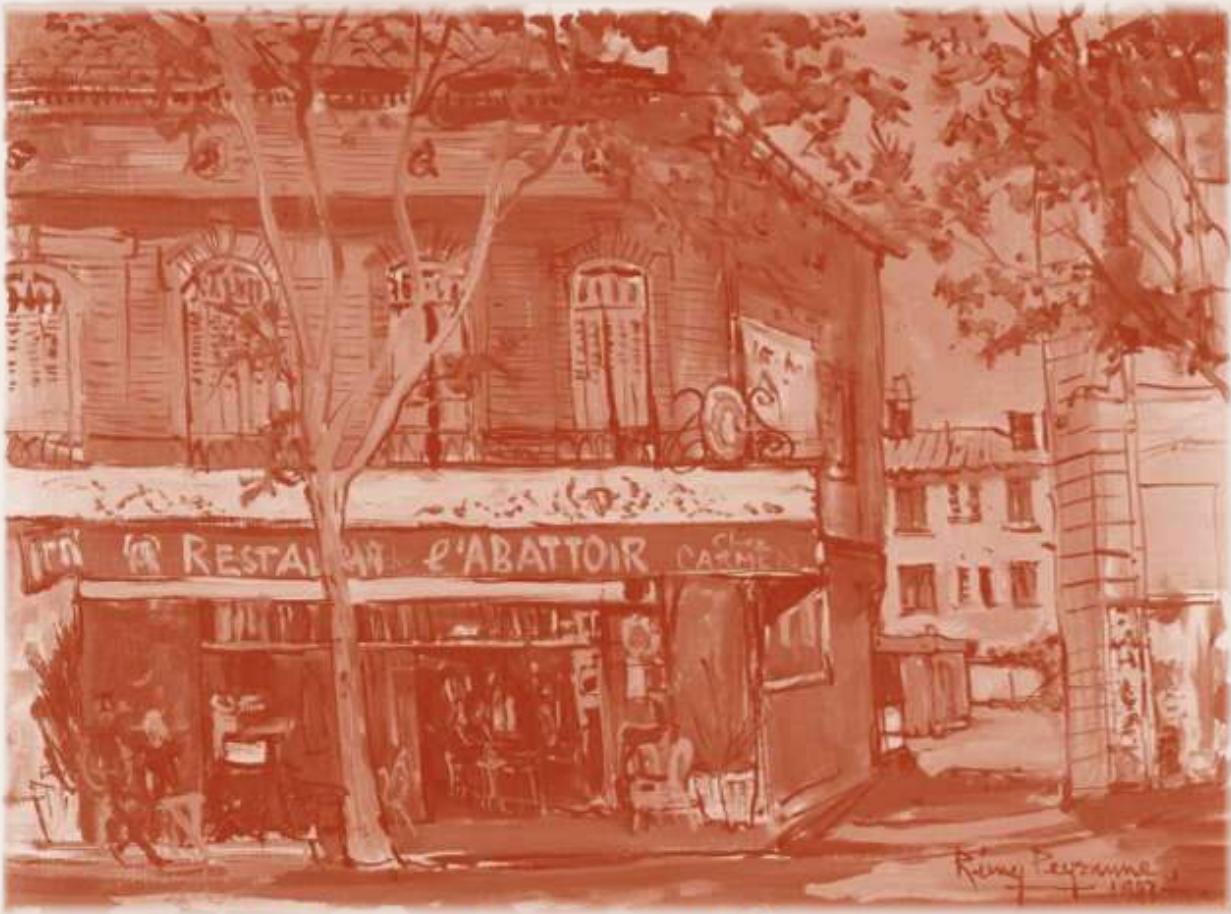


# chez CARMEN



— Haus gegründet am 12. Juni 1956 —

Restaurant des Abattoirs



# Büromenü

## Nur zum Mittagessen

Von Dienstag bis Freitag, an Feiertagen ausgeschlossen

18,70 €

Vorspeise nach Wahl

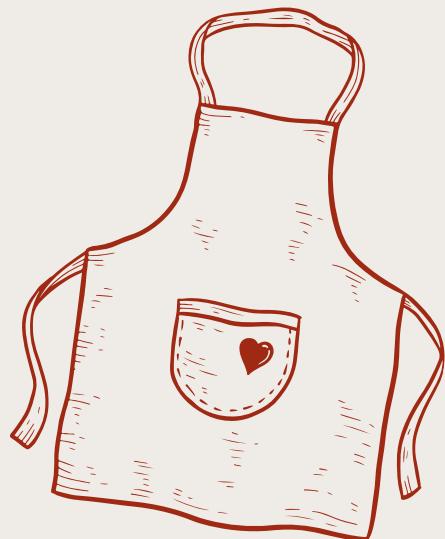
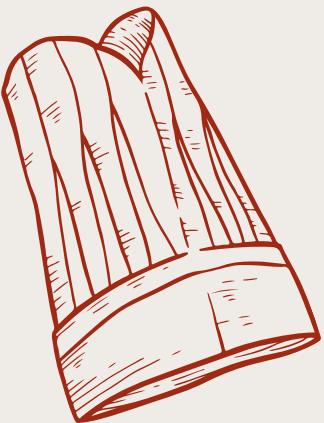
+  
Hauptgericht

oder

Hauptgericht

+

Nachspeise nach Wahl



(Auszuwählen im Menü bei 18,70 €)

# Menu

28,70 €

## Vorspeisen

Gemischter Salat mit saisonalem Gemüse

Pot-au-Feu-Salat mit grobem Salz

Bauernplatte

Aufschneid-Mix

Heringfilets à la Russe

Lamm-Bauch mit Weißwein-Tomatensauce

Schweinefuß in betrunkener Sauce

Kalbsfuß mit Ravigote-Sauce Zwiebelblutwurst mit Dampfkartoffeln

Cegrillte trockene Toulouse-Wurst

Mimosa-Eier

Salat mit warmem Ziegenkäse und Honig

## Gerichte

Cegrillte Andouillette aus Troyes mit Schalotten

Rinderstück von Chez Carmen

Lammkeule (Dienstag) - Tarbais-Bohnen

Lamm-Schulter (Donnerstag) - Tarbais-Bohnen

Lammkoteletts

Geschmorter Eintopf nach Großmutters Art

Confit de Canard

## Nachspeise

Hausgemachter Karamellpudding

Sorbets oder Eis

Schwimmende Insel

Karamellisierter Reiskuchen von Mameie Carmen

Tageskäse



Servizio incluso

Tutti i nostri piatti sono preparati in base al mercato del giorno

# CARTE

Terrine aus Gänseleber von Papi Carmen 34,00€

Serrano-Schinken mit Tomate 23,00€

## Zusammengesetzte Salate

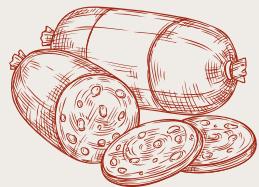
Nizza-Salat 10,80€

Gers-Salat 10,80€

Warme Ziegenkäsesalat mit Honig 12,00€

Salat vom Pot-au-Feu mit grobem Salz 14,80€

Gascon-Teller 15,50€



## Innereien-Streicheleinheiten

Lamm-Bauchfleisch in Weißwein-Tomatensauce 17,80€

Gegrillte Troyes-Andouillette mit Schalotten 23,00€

## die canaille-Gerichte von Chez Carmen

Blutwurst mit Zwiebeln und gedämpften Äpfeln 10,80€

gegrillte Toulouse-Wurst 12,00€

Schweinefuß mit betrunkener Sauce 10,80€

Kalbsfuß mit Ravigotesance 10,80€

TKalbskopf mit Ravigotesance 20,00€

Kalbsgehirn mit Schnittlauch 15,00€

Teller des Wurtherstellers 16,80€

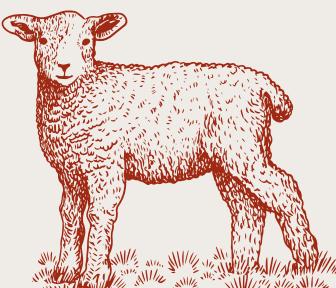
(Trockenwurst, Blutwurst, Andouillette)

## Das Lamm von chez Carmen

Lammkoteletts 27,00€

Lammkeule (Dienstag) - Tarbais-Bohnen 24,80€

Lammhaxe (Donnerstag) - Tarbais-Bohnen 24,80€

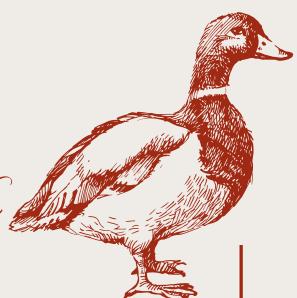


## Ente von Carmen

Fadengebundene Entenbrust (ca. 180g) 24,80€

Ganze Entenbrust mit Waldpilzen und Kartoffeln (für 2 Pers.) 33,00€

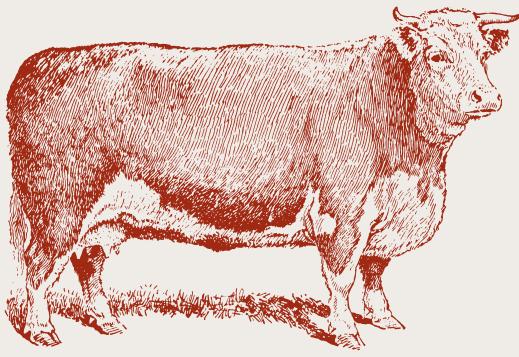
Geschmorte Entenkeule mit Waldpilzen und Kartoffeln 24,80€



## Schmorgerichte

Rindfleischeintopf mit grobem Salz (im Winter) 28,00€

Geschmortes Rindfleisch mit gedämpften Kartoffeln nach Großmutters Art 26,80€



## Simmentaler Rind

Ganze Entrecôte (für 2 Personen) 53,00 €

Gegrilltes Rinderkotelett - Sauce nach Wahl (für 2 Personen) 78,80 €

Rinderkotelett mit Knochen und Mark 83,80 €

Hüftsteak mit Sauce nach Wahl  
(Roquefort-Sauce, Pfefersauce, Mark-Sauce, geschmorten Schalotten) 26,80 €

Flanksteak mit geschmorten Schalotten 26,80 €

Rindfleisch am Faden mit Gemüse 29,00 €

Rinderfilet mit Bordelaise-Sauce 29,00 €

Tartarsteak aus dem Schlachthof 27,80 €

Fleischstück nach Lyoner Art 27,80 €

Stück Rindfleisch vom Metzger (mindestens 300 g)

Ausgewählt und gereift nach Carmen-Art, Preis 12,90 € pro 100 Gramm.



# Dessert

## Eiscreme

- Sortiment an Geschmacksrichtungen 8,50 €  
Minzschokoladeneis mit heißer Schokolade 9,50 €  
Kaffee mit Liégeois-Schokolade 9,50 €  
Dame Blanche 9,50 €  
Coupe Abattoirs 9,50 €  
Coupe Saint-Antoine 10,50 €

## Sortiment an Geschmacksrichtungen

- Vanille  
Kaffee  
Schokolade  
Minze mit Schokoladenstückchen  
Rum Traube  
Pflaume Armagnac  
Pistazie



## Sorbets

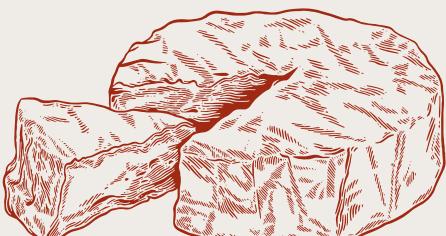
- Sortiment an Sorbets 8,50 €  
Apfel-Granita 11,50 €  
Coupe Colonel 11,50 €  
Duchesse-Delicatesse 11,50 €  
Coupe Dijonnaise 11,50 €  
Coupe Créole 11,50 €  
Coupe Pruneau Armagnac 11,50 €

## Sorbet-Sortimente

- Grüne Zitrone  
Schwarze Johannisbeere  
Birne  
Apfel  
Mittelmeerpfirsich

## Leckereien

- Gebrannte Creme mit Zimt 10,10 €  
Karamellcreme 8,50 €  
Karamellisierter Reiskuchen mit kandierten Früchten 9,50 €  
Schwimmende Insel 8,50 €  
Schokoladenmousse 10,50 €  
Hausgemachte Waffel 11,80 €  
Profiteroles 13,00 €  
Pflaumen in Wein 8,90 €  
Moelleux au Chocolat 12,50 €

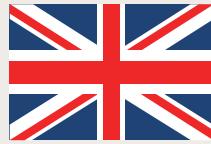


## Käse

- Brie de Meaux (Verfeinert von Betty) 10,50 €

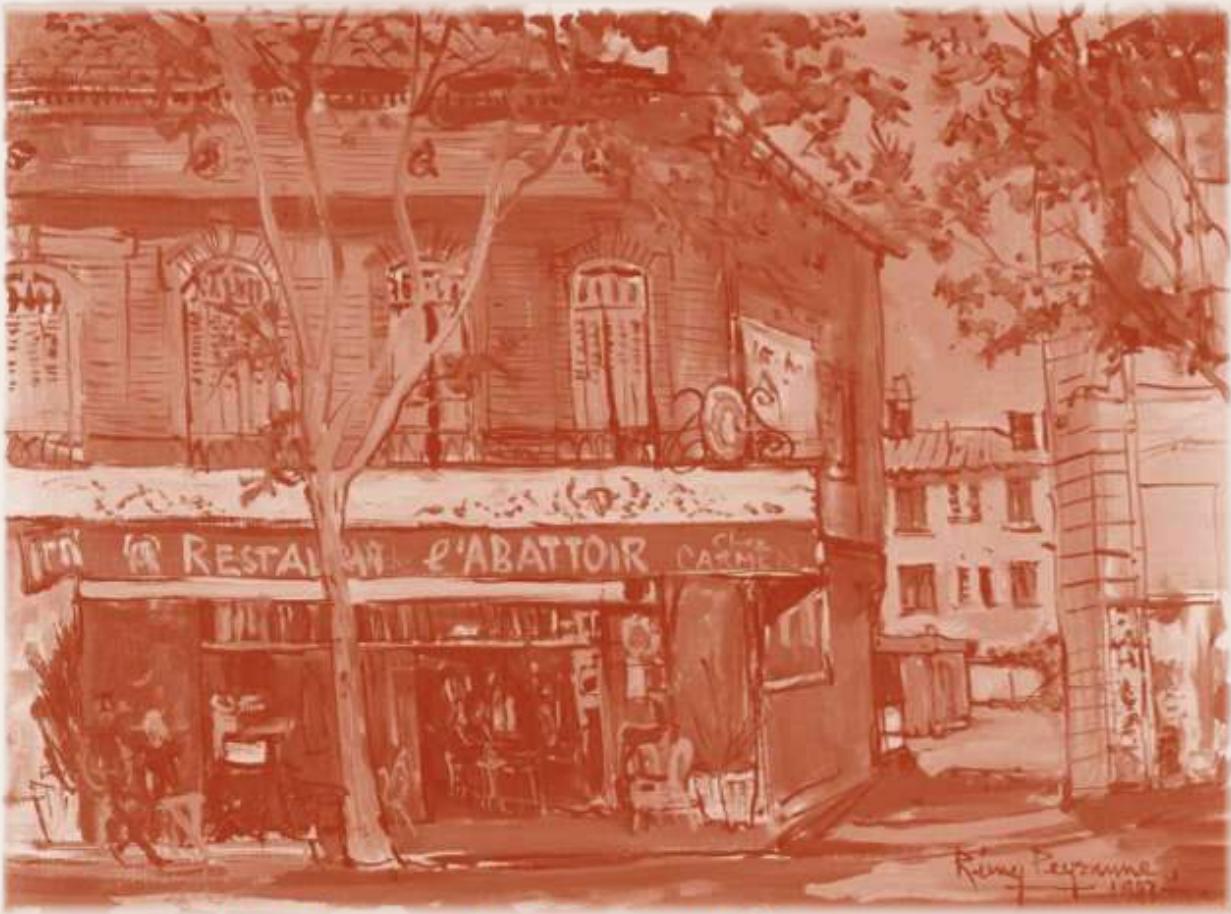


# chez CARMEN



— Established on June 12, 1956. —

Restaurant des Abattoirs



# Office Menu

Only for Lunch.

From Tuesday to Friday, excluding holidays.

18,70 €

**Starter**

+

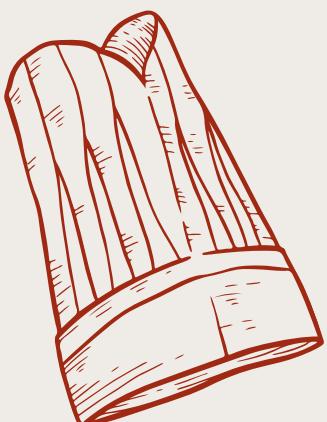
**Main course**

**Or**

**Main course**

+

**Dessert**



(To be selected from the menu at 28,70 €)

# Menu

28,70 €

## Starters

- Mariner's Salad - assortment of seasonal vegetables
- Pot-au-Feu Salad with Coarse Salt
- Country Plate - assorted cold cuts
- Russian-style Herring Fillets
- Lamb Belly with Tomato-White Wine Sauce
- Pig's Foot with Drunken Sauce
- Veal's Foot with Ravigote Sauce
- Onion Blood Sausage with Steamed Potatoes
- Grilled Dry Toulouse Sausage
- Mimosa Eggs
- Salad with Warm Goat Cheese and Honey

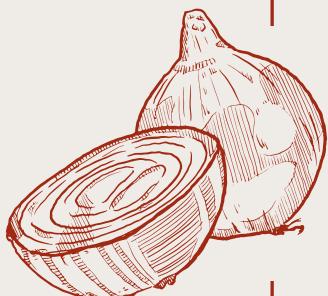


## Main course

- Andouillette de Troyes grilled with shallots
- Piece of Beef from Chez Carmen
- Leg of Lamb (Tuesday) - Tarbais Beans
- Shoulder of Lamb (Thursday) - Tarbais Beans
- Lamb Chops
- Grandmother-style Slow-cooked Stew
- Confit Duck Leg

## Desserts

- Crème Caramel Maison
- Sorbets or Ice Creams I
- le Flottante (Floating Island)
- Grandma Carmen's Caramelized Rice Cake
- Cheese of the Day



Service included

All our dishes are prepared according to the daily market offerings

# CARTE

Terrine of Grandpa Carmen's Foie Gras 34,00€

Serrano Ham with pan con Tomate 23,00€

## Composed Salads

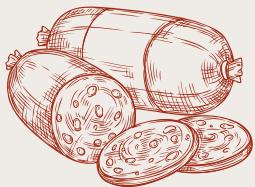
Salade Nicoise 10,80€

Salade Cétoise 10,80€

Salad with Warm Ashed Goat Cheese and Honey 12,00€

Pot-au-Feu Salad with Coarse 14,80€

Salt Gascon Plate 15,50€



## Tripe Teases

Lamb Belly with White Wine - Tomato 17,80€

Grilled Troyes Andouillette with Shallots 23,00€

## The Playful Dishes from Carmen's

Grilled Onion Blood Sausage with Steamed Apples 10,80€

Grilled Dry Toulouse Sausage 12,00€

Pig's Foot with Drunken Sauce 10,80€

Veal's Foot with Ravigote Sauce 10,80€

Veal Head with Ravigote Sauce 20,00€

Veal Brain with Chives 15,00€

Charcutier's Plate 16,80€

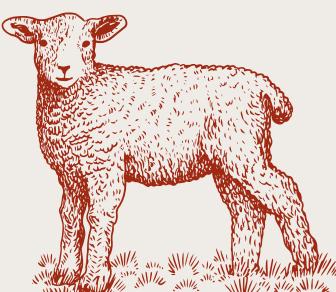
(dry sausage, blood sausage, andouillette)

## Carmen's Lamb

Lamb Chops 27,00€

Leg of Lamb (Tuesday) - Tarbais Beans 24,80€

Shoulder of Lamb (Thursday) - Tarbais Beans 24,80€

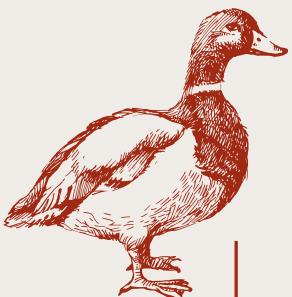


## Duck from Carmen

Duck breast on a string (around 180g) 24,80€

Whole duck breast with Forest Mushrooms (for 2 people) 33,00€

Confit duck leg with Forest Mushrooms 24,80€

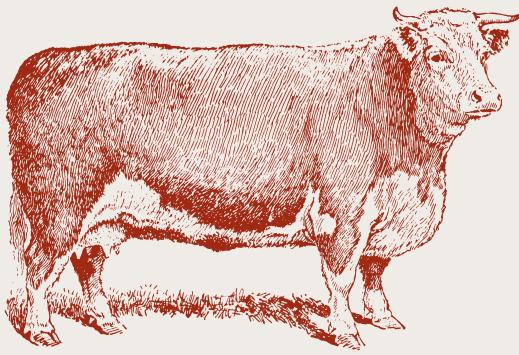


## Stewed Dishes

Abattoir-style Pot-au-Feu with Coarse Salt (in winter) 28,00€

Slow-cooked Daube with Steamed Potatoes, Grandmother's Style 26,80€





# Simmental Breed Beef

Entrecôte Entière (for 2 people) 53,00€

Grilled Rib Steak - choice of sauce (for 2 people) 78,80€

Bone Marrow Rib Steak 83,80€

Sirloin Steak with Choice of Sauce  
(Roquefort Sauce, Pepper Sauce, Bone Marrow, Caramelized Shallots) 26,80€

Flank Steak with Caramelized Shallots 26,80€

Beef on a String with Vegetables 29,00€

Beef Fillet with Bordeaux Sauce 29,00€

Abattoir-style Steak Tartare 27,80€

Butcher's Cut Lyonnaise Style 27,80€

Chevillard's Beef Cut (minimum 300 g)  
Selected and aged Carmen-style, priced at 12,90€ per 100 grams.



# Dessert

## Ice cream

- Assortment of flavours 8,50 €
- Mint Chocolate Ice Cream with Hot Chocolate 9,50 €
- Liégeois Chocolate Coffee 9,50 €
- Dame Blanche 9,50 €
- Abattoirs Cup 9,50 €
- Saint-Antoine Cup 10,50 €

## Sorbets

- Assortment of Sorbets 8,50 €
- Apple Granita 11,50 €
- Colonel Cup 11,50 €
- Duchess Delight 11,50 €
- Dijon Cup 11,50 €
- Creole Cup 11,50 €
- Prune Armagnac Cup 11,50 €

## Assortment of flavours

- Vanilla
- Coffee
- Chocolate
- Chocolate Chip Mint
- Rum Grape
- Prune Armagnac
- Pistachio



## Assortiments de sorbet

- Lime
- Blackcurrant
- Pear
- Apple
- Mediterranean peach

## Gourmet treats

- Cinnamon Crème Brûlée 10,90 €
- Caramel Cream 8,50 €
- Caramelised Rice Cake with Candied Fruit 9,50 €
- Floating Island 8,50 €
- Chocolate Mousse 10,50 €
- Home-made waffle 11,80 €
- Profiteroles 13,00 €
- Prunes in Wine 8,90 €
- Chocolate Moelleux 12,50 €



## Cheese

- Brie de Meaux (Refined by Betty) 10,50 €

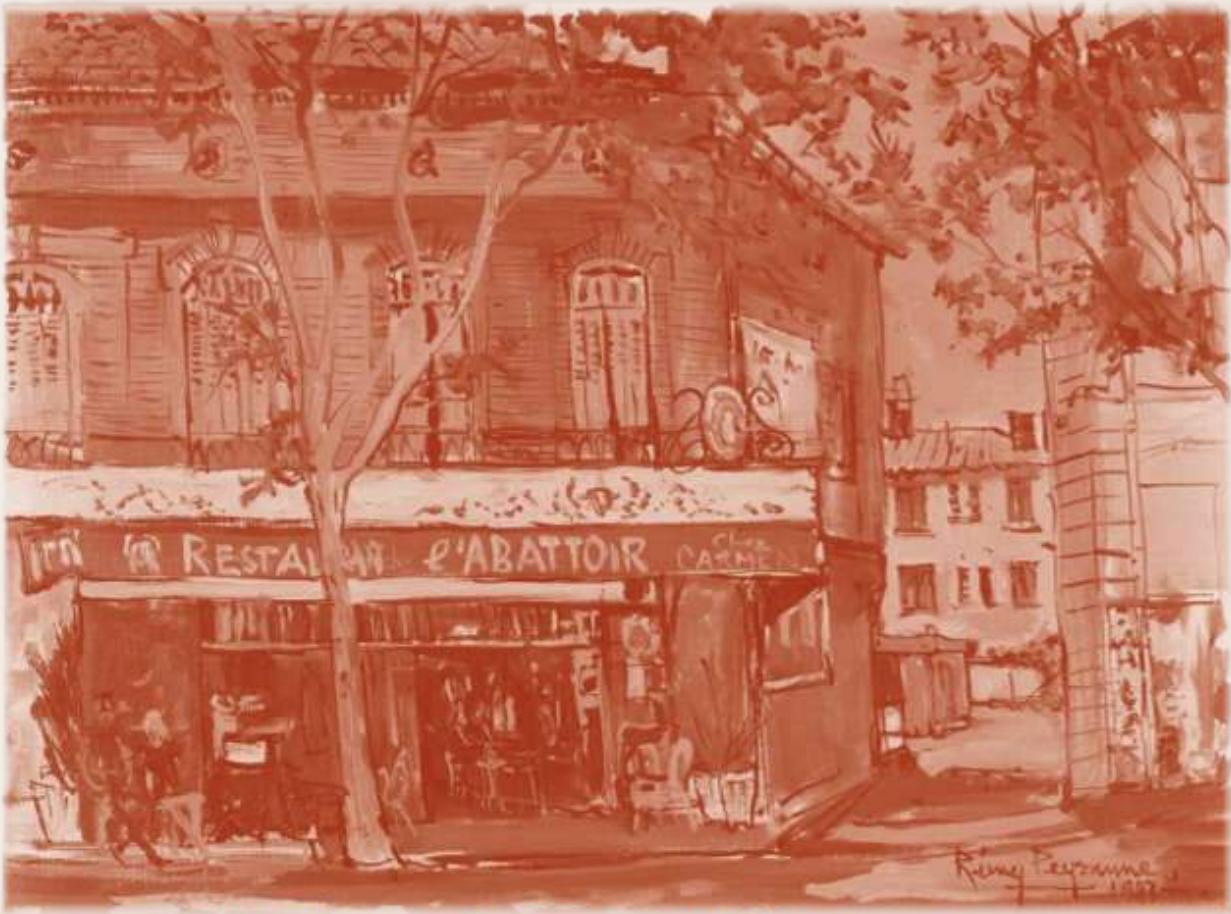


# chez CARMEN



— Fundada el 12 de junio de 1956 —

Restaurant des Abattoirs



# Menú de Oficina

Solo al Mediodía

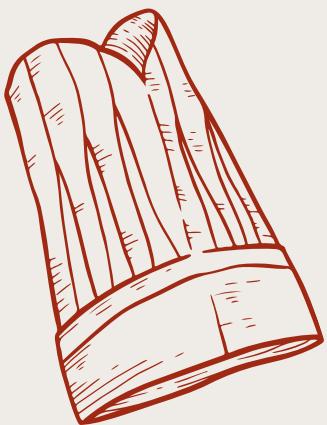
De martes a viernes, excluyendo días festivos.

18,70 €

Entrada

+

Plato principal



Plato principal

+

Postre



(Para seleccionar en el menú a 18,70 €)

# Menu

28,70 €

## Entrada

- Ensalada del Huerto - vegetales crudos de temporada
- Ensalada de Pot-au-Feu con Sal Cruesa
- Plato Campesino - surtido de embutidos
- Filetes de Arenque a la Rusa
- Pansette de Cordero con Vino Blanco - Tomate
- Pie de Cerdo con Salsa Ebria
- Pie de Ternera con Salsa Ravigote
- Morcilla de Cebolla con Patatas al Vapor
- Salchicha Seca Toulousiana a la Parrilla
- Huevos Mimosa
- Ensalada de Queso de Cabra Caliente con Miel

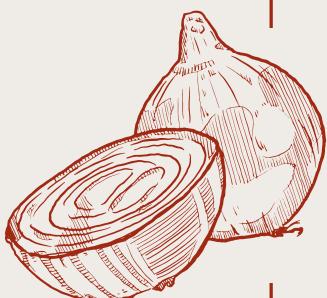


## Plato Principal

- Andouillette de Troyes a la parrilla con chalotas
- Trozo de Ternera de Chez Carmen
- Pierna de Cordero (Martes) - Habas Tarbais
- Hombro de Cordero (Jueves) - Habas Tarbais
- Chuletas de Cordero
- Guiso estilo abuela de Daube
- Muslo de Pato Confitado

## Postre

- Flan Casero
- Sorbetes o Helados
- Isla Flotante
- Pastel de Arroz Caramelizado de la Abuela Carmen
- Queso del Día



Servicio incluido

Todos nuestros platos son elaborados según las ofertas diarias del mercado

# CARTE

Terrina de Foie gras de Papi Carmen 34,00€

Jamón Serrano con pan con Tomate 23,00€

## Ensaladas Combinadas

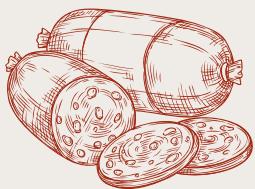
Ensalada Nicoise 10,80€

Ensalada Césoise 10,80€

Ensalada de Queso de Cabra caliente con Ceniza y Miel 12,00€

Ensalada de Pot-au-Feu con Sal Gruesa 14,80€

Plato Gascon 15,50€



## Dulces de Tripas

Pansette de Cordero con Vino Blanco - Tomate 17,80€

Andouillette de Troyes a la parrilla con chalotas 23,00€

## Los Platos Traviesos de Carmen

Morcilla de Cebolla a la Parrilla con Patatas al Vapor 10,80€

Salchicha Seca Toulousiana a la Parrilla 12,00€

Pie de Cerdo con Salsa Ebria 10,80€

Pie de Ternera con Salsa Ravigote 10,80€

Cabeza de Ternera con Salsa Ravigote 20,00€

Cerebro de Ternera con Ciboulette 15,00€

Plato del Charcutero 16,80€

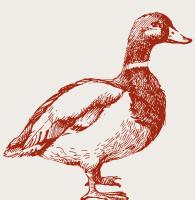
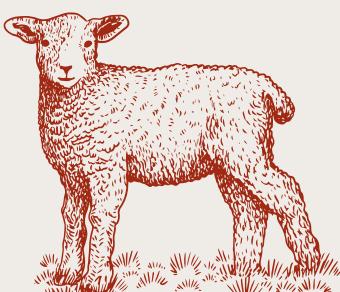
(salchicha seca, morcilla, andouillette)

## El Cordero de Carmen

Costillas de Cordero 27,00€

Pierna de Cordero (Martes) - Habas Tarbais 24,80€

Hombro de Cordero (Jueves) - Habas Tarbais 24,80€



## Pato de Carmen

Magret a la cuerda (alrededor de 180 g) 24,80€

Magret de Pato Entero con Champiñones del Bosque (para 2 personas) 33,00€

Muslo de Pato Confitado con Champiñones del Bosque 24,80€

## Estofados

Pot-au-Feu de Abastos con sal gruesa (en invierno) 28,00€

Daube cocida con manzanas al vapor, estilo de la abuela 26,80€





# Carne de vacuno Simmental



Costillar entero (p. 2 pers.) 53,00€

Filete de costilla a la parrilla - salsa a elegir (p. 2 pers.) 78,80€

Prime Rib con tuétano 83,80€

Solomillo con salsa a elegir  
(Salsa Roquefort, Pimienta, Moelle, chalotas confitadas) 26,80€

Solomillo con chalotas confitadas 26,80€

Ternera a la Ficelle con Verduras 29,00€

Solomillo de buey con salsa bordalesa 29,00€

Steak Tartare de Matadero 27,80€

Corte de Carnicero a la Lyonesa 27,80€

Trozo de Ternera Chevillard (mínimo 300 gr)  
seleccionado y madurado al estilo del Carmen en peso 12,10€ por 100 grs)



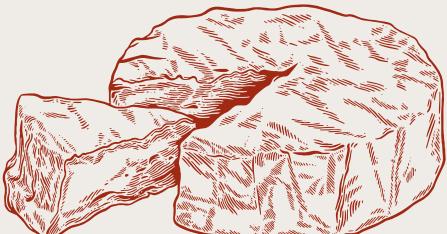
# Postre

## Helados

- Surtido de sabores 8,50 €  
Helado de chocolate y menta con chocolate caliente 9,50 €  
Café con chocolate de Lieja 9,50 €  
Dame Blanche 9,50 €  
Copa Abattoirs 9,50 €  
Copa Saint-Antoine 10,50 €

## Surtidos de sabores

- Vainilla  
Café  
Chocolate  
Menta con pepitas de chocolate  
Ron Uva  
Ciruela pasa Armagnac  
Pistacho



## Sorbetes

- Surtido de Sorbetes 8,50 €  
Granizado de manzana 11,50 €  
Copa Coronel 11,50 €  
Delicia Duquesa 11,50 €  
Copa Dijon 11,50 €  
Copa Criolla 11,50 €  
Copa Prune Armagnac 11,50 €

## Surtidos de sorbetes

- Lima  
Grosella negra  
Pera  
Manzana  
Melocotón mediterráneo



## Delicias

- Crème Brûlée de canela 10,90 €  
Crema de Caramelo 8,50 €  
Tarta de Arroz Caramelizado con Fruta Confitada 9,50 €  
Isla Flotante 8,50 €  
Mousse de Chocolate 10,50 €  
Gofre casero 11,80 €  
Profiteroles 13,00 €  
Ciruelas pasas al vino 8,90 €  
Moelleux de chocolate 12,50 €

## Quesos

- Brie de Meaux (Refinado por Betty) 10,50 €

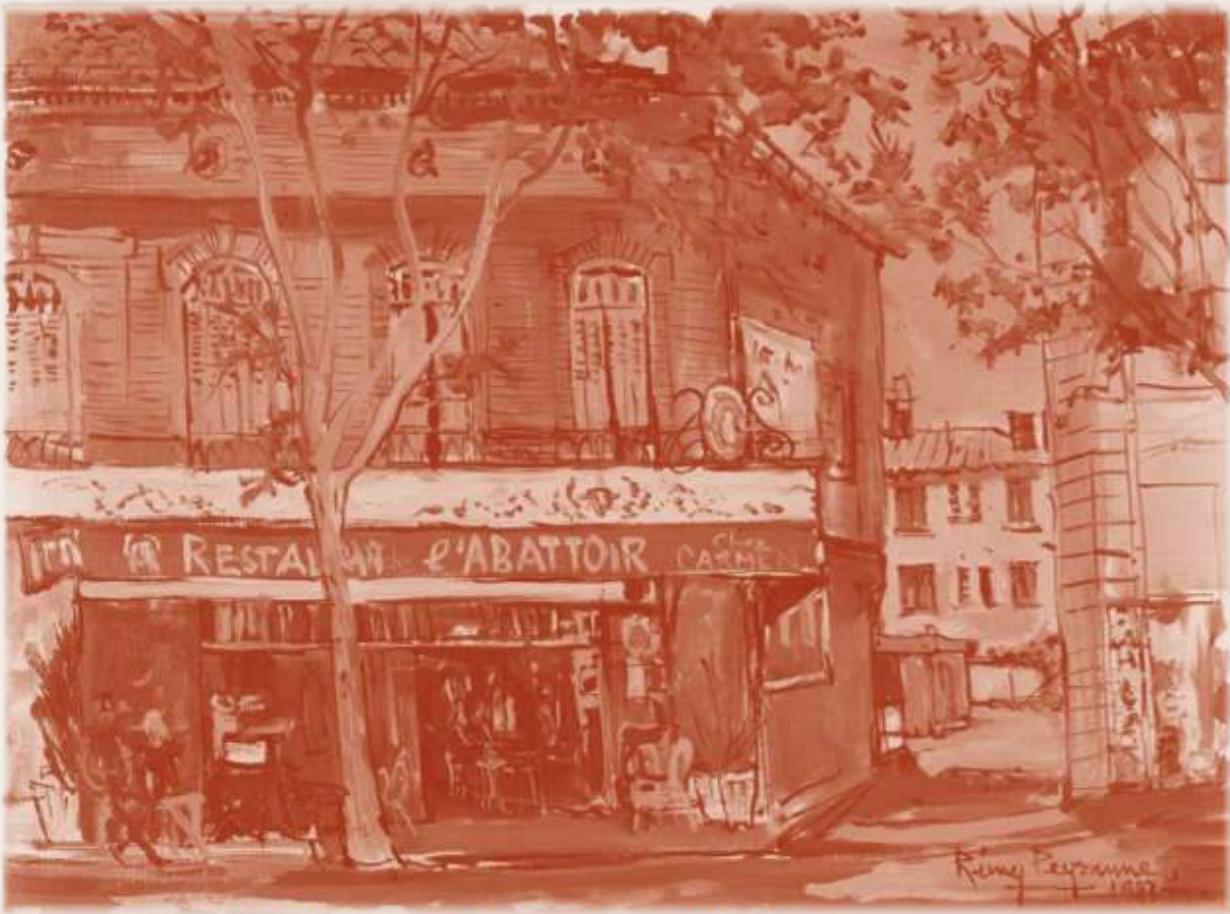


# chez CARMEN



— Maison fondée le 12 juin 1956 —

Restaurant des Abattoirs



# Menu Bureau

Uniquement le midi

Du mardi au vendredi, jours fériés exclus.

18,70 €

Entrée

+

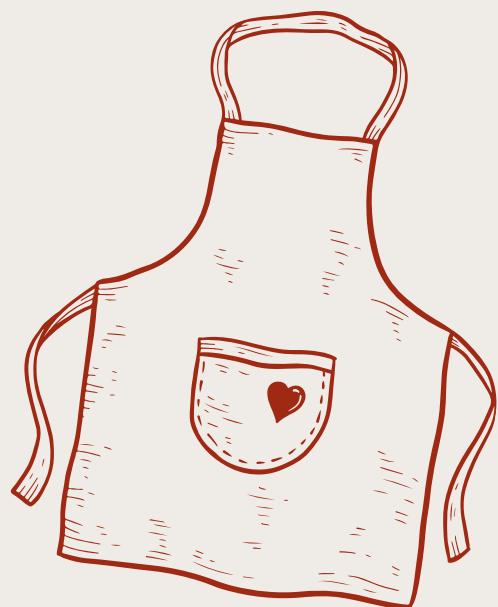
Plat

Ou

Plat

+

Dessert



(À sélectionner dans le menu à 18,70 €)

# Menu

28,70 €

## Entrées

Salade du Maraîcher - crudités de saison

Pot au Feu en Salade au Gros Sel

Assiette Paysanne - panaché de charcuterie

Filets de Harengs à la Russe

Pansette d'Agneau vin blanc - Tomate

Pied de Cochon Sauce Ivrogne

Pied de Veau Sauce Raviole

Boudin à l'Oignon Pommes Vapeur

Saucisse Sèche de Toulouse Grillée

Oeufs Mimosa

Salade de Chèvre Chaud au Miel

## Plats

Andouillette de Troyes grillée aux échalotes

Pièce de Boeuf de Chez Carmen

Cigot d'Agneau (Mardi) - Haricots Tarbais

Épaule d'Agneau (Jeudi) - Haricots Tarbais

Côtes d'Agneau

Daube mtonnée façon grand-mère

Cuisse de Canard Confit

## Desserts

Crème Caramel Maison

Sorbets ou Glaces

Île Flottante

Gâteau de Riz Caramélisé de Mamie Carmen

Fromage du Jour



Service compris

Tous nos plats sont établis suivant le marché du jour



# CARTE

Terrine de Foie gras de Papi Carmen 34,00€

Jambon Serano pan con Tomate 23,00€

## Salades Composées

Salade Nicoise 10,80€

Salade Césoise 10,80€

Salade de Chèvre chaud cendré au Miel 12,00€

Pot au Feu en Salade au Gros Sel 14,80€

Assiette Gasconne 15,50€

## Ragaceries Tripières

Pansette d'Agneau vin blanc - Tomate 17,80€

Andouillette de Troyes grillée aux échalotes 23,00€

## Les Plats Canailles de chez Carmen

Boudin à l'Oignon grillé aux pommes Vapeur 10,80€

Saucisse sèche de Toulouse Grillée 12,00€

Pied de Cochon Sauce Iroigne 10,80€

Pied de Veau Sauce Ravigote 10,80€

Tête de Veau Sauce Ravigote 20,00€

Cervelle de Veau à la Ciboulette 15,00€

Assiette du Charcutier 16,80€

(saucisse sèche, boudin, andouillette)

## L'Agneau de chez Carmen

Côtes d'Agneau 27,00€

Cigot d'Agneau (Mardi) - Haricots Tarbais 24,80€

Épaule d'Agneau (Jeudi) - Haricots Tarbais 24,80€

## Canard de chez Carmen

Magret à la ficelle (autour de 180g) 24,80€

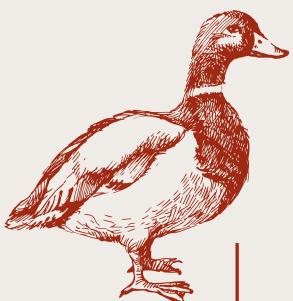
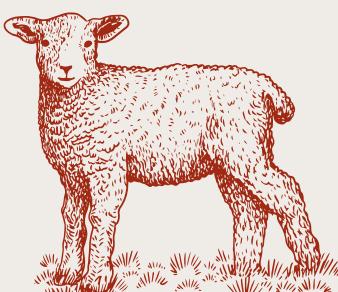
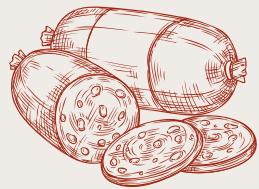
Magret de Canard Entier Pommes Forestières (p. 2 pers.) 33,00€

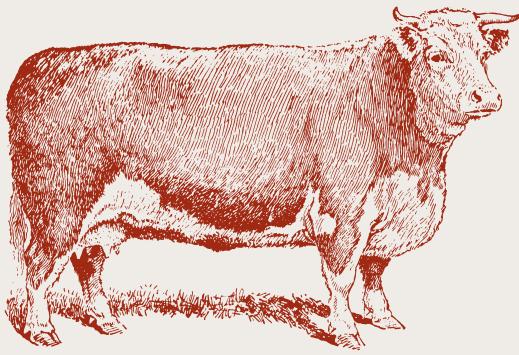
Cuisse de Canard Confit Pommes Forestières 24,80€

## Plats mijotés

Pot au Feu des Abattoirs au gros sel (en hiver) 28,00€

Daube mijonnée pomme vapeur façon grand-mère 26,80€





# Bœuf race Simmental

Entrecôte Entière (p. 2 pers.) 53,00€

Côte de Boeuf Grillée - sauce au choix (p. 2 pers.) 78,80€

Côte de Boeuf avec l'Os Moelle 83,80€

Pavé d'Aloyau Sauce au Choix  
(Sauce Roquefort, Poivre, Moelle, Échalottes Confites) 26,80€

Bavette aux Échalottes Confites 26,80€

Boeuf à la Ficelle et ses Petits Légumes 29,00€

Filet de Boeuf Sauce Bordelaise 29,00€

Steack Tartare des Abattoirs 27,80€

Morceau du Boucher à la Lyonnaise 27,80€

Pièce de Boeuf du Chevillard (minimum 300 g)  
sélectionnée et maturée façon Carmen au poids 12,90€ € les 100 grs)



# Dessert

## Glaces

Assortiment de Parfums 8,50 €

Glace Menthe Chocolat et son Chocolat Chaud 9,50 €

Café au Chocolat Liégeois 9,50 €

Dame Blanche 9,50 €

Coupe Abattoirs 9,50 €

Coupe Saint-Antoine 10,50 €

## Assortiments de Parfums

Vanille

Café

Chocolat

Menthe au pépite de Chocolat

Rhum Raisin

Pruneau Armagnac

Pistache

## Gourmandises

Crème brûlée à la Cannelle 10,90 €

Crème Caramel 8,50 €

Gâteau de Riz Caramélisé aux Fruits Confits 9,50 €

Ile Flottante 8,50 €

Mousse au Chocolat 10,50 €

Gaufre maison 11,80 €

Profiteroles 13,00 €

Pruneaux au Vin 8,90 €

Moelleux au Chocolat 12,50 €

## Fromages

Brie de Meaux (Affinés par Betty) 10,50 €

## Sorbets

Assortiment de Sorbets 8,50 €

Granité de Pomme 11,50 €

Coupe Colonel 11,50 €

Délice Duchesse 11,50 €

Coupe Dijonnaise 11,50 €

Coupe Créole 11,50 €

Coupe Pruneau Armagnac 11,50 €

## Assortiments de sorbet

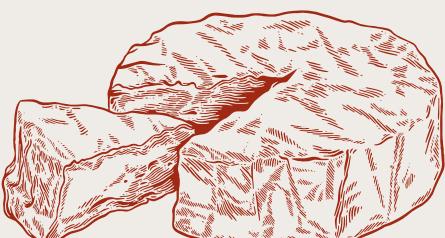
Citron Vert

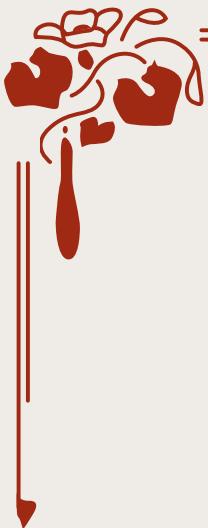
Cassis

Poire

Pomme

Pêche méditerranéenne

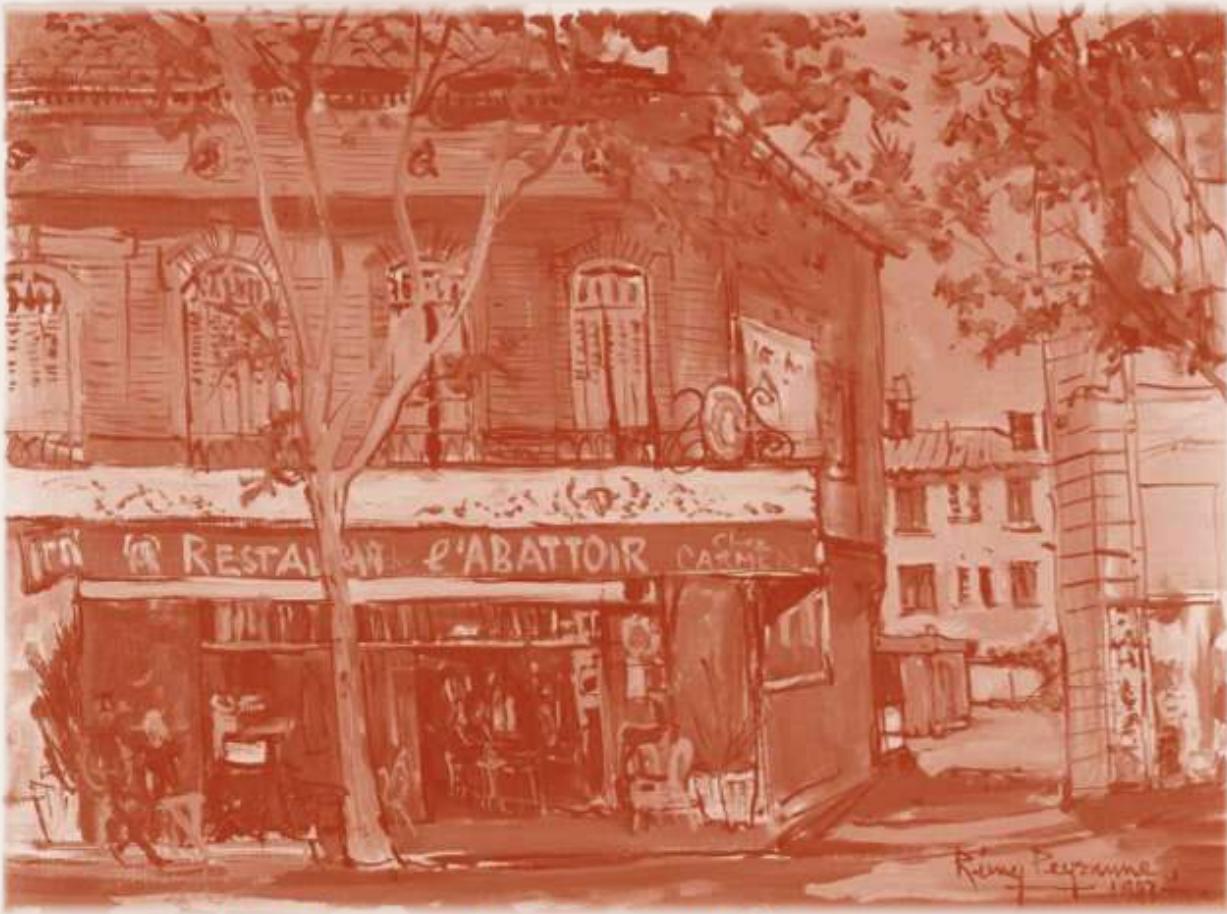




# Chez CARMEN

— 設立: 1956年6月12日 —

Restaurant des Abattoirs



# オフィスメニュー

ランチのみ

火曜日から金曜日（祝日を除く）

18,70€

お好みの前菜

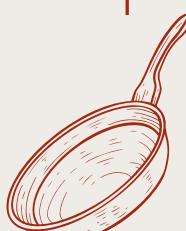
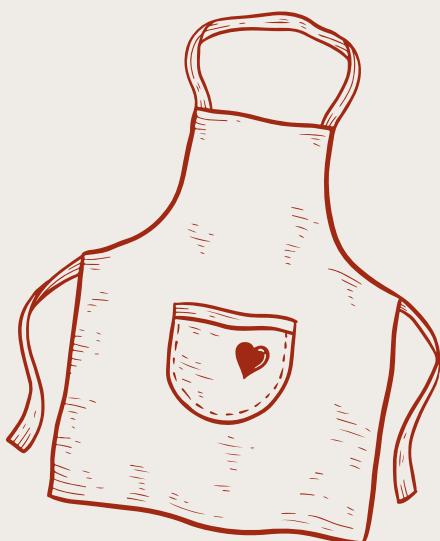
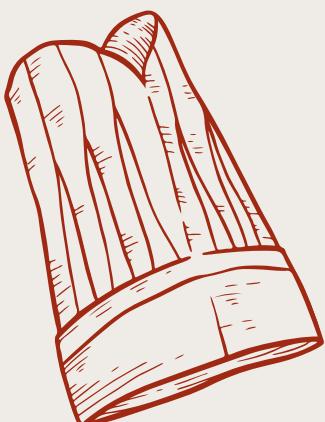
メインコース<sup>+</sup>

または

メインコース

+

お好みのデザート

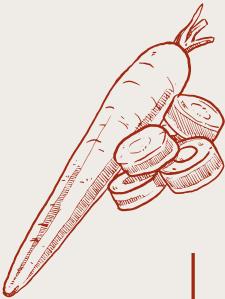


(のメニューで選択 18,70€)

# Menu 28,70 €

## スター

- 野菜のサラダ - 季節の生野菜  
グロセルのサラダ仕立てのポトフ  
パニエースンの盛り合わせ - シャルキュトリーの盛り合わせ  
ロシア風ヘリングのフィレ  
ホワイトワインで煮たラムのパンセット - トマト  
豚足、酔っ払いソース  
仔牛の足、ラヴィゴットソース  
玉ねぎ入りブラッドソーセージ蒸しポテト  
トゥールーズ風ドライソーセージ、グリル  
卵のミモザ  
ハチミツ添えの温かいチーズサラダ



## 裁判所

- トロワ産のアンドウイエット、エシャロット添え  
「シェ・カルメン」の牛肉のかけら  
子羊のモモ肉（火曜日） - タルベ豆  
子羊肩ロース（木曜日） - タルベ豆  
ラムチョップ  
祖母流煮込みシチュー  
鴨のコンフィ



## デザート

- 自家製キャラメルプリン  
シャーベットまたはアイスクリーム  
浮島  
マミー・カルメンキャラメル・ライス・ケーキ  
本日のチーズ



オペレーションを含む  
すべての料理は、その日の市場に応じて構成されます。

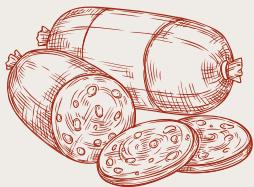


# CARTE

パピ・カルメンのガチョウ肝 34,00€  
のテリーヌセラーノハムとトマト 23,00€

## 複合サラダ(ふくごうサラダ)

ニースサラダ 10,80€  
ジェールサラダ 10,80€  
温かいハチミツ添えの山羊チーズサラダ 12,00€  
グロスソルトでサービスされるポトフサラダ 14,80€  
ガスコニュプレート 15,50€

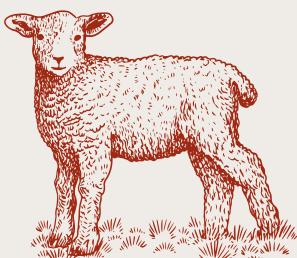


## 内臓への愛情(ないぞうへのあいじょう)

白ワインとトマトソースで調理したラムの腹肉 17,80€  
シャロットと共にグリルされたトロワのアンドゥイエット 23,00€

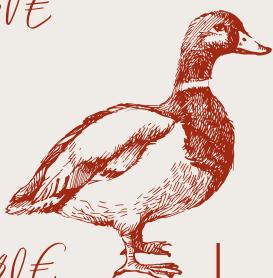
## カルメンのカナイユ料理

オニオンと蒸しリンゴのブラッドソーセージ 10,80€  
トゥールーズソーセージのグリル 12,00€  
アルコールソースで調理された豚足 10,80€  
ラヴィゴットソースの仔牛足 10,80€  
ラヴィゴットソースの仔牛の頭 20,00€  
チャイブと一緒に食べる仔牛の脳 15,00€  
ソーセージ製造業者の盛り合わせ 16,80€  
(乾燥ソーセージ、ブラッドソーセージ、アンドゥイエット)



## シェカルメンの羊肉

ラムチョップ(ラムちopp) 27,00€  
ラムのもも肉(火曜日) - タルベ豆(ラムのももにく) 24,80€  
ラムのスネ肉(木曜日) - タルベ豆(ラムのスネにく) 24,80€



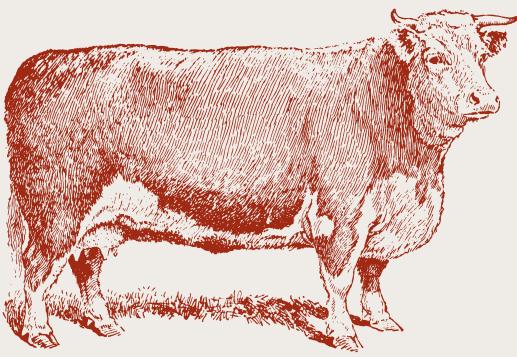
## カルメン風のアヒル

糸で縛られたアヒルの胸肉(約180g) 24,80€  
きのことじゃがいものアヒルの胸肉(2人前) 33,00€  
きのことじゃがいもで煮込んだアヒルのもも肉(2人前) 24,80€

## 煮込み料理(にこみりょうり)

冬季の粗塩で煮込んだ牛肉シチュー 28,00€  
おばあちゃんの手法で蒸したじゃがいもと共に煮込んだ牛肉 26,80€





## ジンメンターレ牛

- まるごとのあんとれこーと (ににんぶん) 53,00€  
(やきぎゅうリブアイステーキ - このみのソース (ににんぶん) 78,80€
- 骨付きのリブアイステーキ 83,80€
- ヒップステーキ - 好みのソース 26,80€  
(ロックフォールソース、ペッパーソース、マルクソース、煮込んだ玉ねぎ)
- フランクステーキ - 煮込んだ玉ねぎと共に 26,80€
- 糸で結ばれた牛肉と野菜 21,00€
- フィレ肉のボルドレーズソース 21,00€
- 屠殺場のタルタルステーキ 27,80€
- リヨン風の肉の塊 27,80€
- 肉屋の牛肉の一切れ (最低300g)  
(カルメン風に選択し熟成させた、100gあたり 12,10€ )



# Dessert

## アイスクリーム

- フレーバーの詰め合わせ 8,50 €  
ホットチョコレート入りミントチョコレートアイスクリーム 9,50 €  
リエジョワチョコレートコーヒー 11,50 €  
ダム・ブランシュ 11,50 €  
アバトワールカップ 11,50 €  
サン・タントワヌ カップ 10,50 €

## ソルベ

- シャーベット各種 8,50 €  
アップルグラニータ 11,50 €  
カーネルカップ 11,50 €  
ダッヂエス・デライト 11,50 €  
ディジョンカップ 11,50 €  
クレオールカップ 11,50 €  
ブルーン・アルマニヤック・カップ 11,50 €

## フレグランス・アソートメントバニラ

- コーヒー  
チョコレート  
チョコチップミント  
ラムグレープ  
ブルーン・アルマニヤック  
ピスタチオ

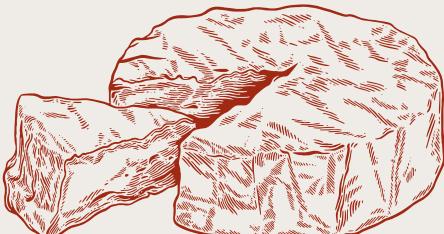


## ソルベ・アソートメントライム

- ブラックカラント  
洋ナシ  
アップル  
地中海ピーチ

## グルメ・スイーツ

- シナモンクレームブリュレ 10,10 €  
キャラメルクリーム 8,50 €  
キャラメルライスケーキ、砂糖漬けフルーツ添え 9,50 €  
フローティングアイランド 8,50 €  
チョコレートムース 10,50 €  
自家製ワッフル 11,80 €  
プロフィトロール 13,00 €  
ブルーンのワイン煮 8,90 €  
チョコレート・モレルー 12,50 €



## チーズだ

- ブリー・ド・モー (リファイン・バイ・Betty) 10,50 €