

JOE

CARPA

ouvert tous les midis tous les soirs toute l'année



nos plats sont faits maison
origine des viandes france et ue

formule du midi

le midi, du lundi au vendredi

une entrée un plat <u>ou</u> un plat un dessert	16.9
une entrée un plat un dessert	19.9

menu loupiot

mini burger <u>ou</u> fish n'chips (accompagné de frites <u>ou</u> pâtes) deux boules de glaces au choix <u>ou</u> mousse chocolat caprisun <u>ou</u> sirop à l'eau	12.5
--	------

entrées

œufs mayo <i>tout simplement</i>	6
poêlée de champignons au zaatar, feta, œuf parfait <i>pleurotes et portobello, noisettes, citron vert</i>	11
vol-au-vent de fruits de mer au noilly prat <i>écrevisses, moules, gambas, champignons, carottes</i>	15
nems de bœuf <i>sauce nuoc mam maison</i>	12
ravioles de gambas <i>bouillon de bœuf aux épices, sauce pho, coriandre</i>	11
saumon gravlax <i>mariné à la betterave, crème de raifort</i>	14.5
œuf parfait <i>champignons, cantal</i>	9
velouté de butternut, espuma à la fève de tonka <i>graines de courges</i>	7.5
fish fingers <i>pané au panko, sauce tartare</i>	10
foie gras maison <i>chutney mangue ananas</i>	18

salades

lebanese bowl <i>falafel, taboulé, houmous, tagliatelles de légumes, aubergine, pita, vinaigrette citron confit</i>	16
salade caesar <i>romaine, émincé de poulet, anchois, câpres, parmesan, croûtons et lard fumé</i>	17
salade louisa pampa <i>thon cru, sésame, coriandre, menthe, soja, légumes croquants, cacahuètes</i>	18

poisson

tataki de thon <i>thon mi-cuit enrobé de sésame, wok de légumes croquants</i>	19.5
poulpe grillé <i>taglioni à l'encre de seiche, aïoli, billes de yuzu</i>	20
filet de bar en feuille de bananier <i>riz sauvage, sauce mangue jalapenos</i>	22
minute de saumon, jus de veau, sauce soja <i>tombée d'épinards au wasabi</i>	21

pasta et risotto

coquillettes jambon <i>serrano, tuile de parmesan</i>	16
orecchiette à la truffe <i>œuf parfait, oignon cébette</i>	21
risotto d'épeautre aux champignons <i>portobello et pleurotes, mozzarella fumée artisanale, noisettes</i>	17

viandes

poulet tikka	18
<i>émincé de poulet mariné, mélange de graines aux légumes, yaourt à la menthe</i>	
cochon fondant	19
<i>épaule de porcelet confite, écrasé de pommes de terre à l'estragon, jus corsé</i>	
agneau de 7 heures	22
<i>épaule d'agneau confite, bouillon et légumes comme un couscous, polenta crémeuse</i>	
washington burger	21
<i>steak de maison ja gastronomie, fines tranches de brie, moutarde douce, mâche, cornichon malossol</i>	

tre cento venti

l'autre spécialité de joe carpa	27
<i>plat ancestral des petites bourgades du sud de l'italie</i>	
<i>la tradition voulait que le dimanche, chaque villageois apporte son assiette et la laisse dans le four à pain du village toute la matinée. une fois l'assiette assez chaude, autour de 320°, ils y déposaient une pièce de bœuf qui cuisait sur celle-ci. ne demandez pas la recette de la sauce qui l'accompagne, nous la gardons secrète. servi avec frites et mesclun de salade.</i>	

tartares

	19
tartare boucher (le classique)	
tartare marocain (épicé)	
tartare italien	
tartare napolitain	
aller-retour au gorgonzola +2 €	

carpaccios

	18.5
	<i>2^e assiette offerte</i>
3 poivres : viande bœuf crue, pesto, poivre mignonette vert et rose	
aristote : viande bœuf crue, pesto, oignons, persil, câpres	
basilic : viande de bœuf crue, pesto	
des marais : viande bœuf crue, pesto, salicornes, oignons	
grec : viande bœuf crue, pesto, feta, concombre	
indien : viande bœuf crue, pesto, épices précieuses	
italien : viande bœuf crue, pesto, roquette au balsamique, parmesan	
japonais : viande bœuf crue, gingembre, wasabi, sauce soja, graines de sésame	
mozzarella : viande bœuf crue, pesto, mozzarella	
mr seguin : viande bœuf crue, pesto, chèvre, noix	
nantais : viande bœuf crue, pesto, curé nantais, pignons de pin, mâche	
niçois : viande de bœuf crue, pesto, basilic, œuf, olives noires, anchois, câpres	
normand : viande bœuf crue, pesto, brie, dés de pommes, mâches, croûtons	
oriental : viande de bœuf crue, pesto, piments doux, persil	
parmesan : viande bœuf crue, pesto, parmesan, champignons	
polynésien : viande de bœuf crue, mangue, jalapeños, coriandre	
provençal : viande bœuf crue, pesto, ail, tomates, persil	
roquefort : viande bœuf crue, pesto, roquefort, noix	
tapenade : viande de bœuf crue, pesto, tapenade, parmesan	
thaï : viande bœuf crue, pesto, gingembre, sésame, ananas	

garniture supplémentaire :

frites, pâtes, riz ... 1.9

salade ... 0.9

desserts

mousse chocolat <i>tout simplement</i>	7.5
tiramisu <i>traditionnel</i>	8
crème brûlée flambée <i>flambée devant vous, rhum, cointreau ou vanille</i>	8.5
coulant chocolat <i>cœur coulant dulcey, glace vanille</i>	9.5
crêmet d'anjou <i>streussel croquant, mangue, ananas, kiwi</i>	10
tarte fine aux pommes <i>caramel au beurre salé, glace vanille</i>	9
baba au rhum <i>chantilly tonka, brunoise d'ananas</i>	11
cheesecake aux fruits rouges <i>coulis et compotée de fruits rouges</i>	9
café gourmand	9.5
assiette de fromages aop	13

coupes glacées

	9
dame blanche <i>glace vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	
bigoudène <i>glace vanille, caramel beurre salé, kouign aman, pommes caramélisées, chantilly</i>	
colonel <i>sorbet citron vert, vodka</i>	
glaces et sorbets	
1 boule 3.50 2 boules 5 3 boules 6	
<i>vanille, chocolat noir, chocolat blanc, menthe chocolat, caramel beurre salé, pistache, café, coco, ananas, citron vert, framboise, fraise, passion, cassis</i>	

retrouvez-nous sur facebook, instagram et twitter

@ : joecarpa.angers@gmail.com

joe carpa angers  joe_carpa_angers  @carpa_joe

prix nets en euros, service compris
carte des allergènes disponible

merci