

formule du midi

du lundi au vendredi

une entrée un plat <u>ou</u> un plat un dessert	17.5
une entrée un plat un dessert	20.5

menu angevin

entrée – plat – dessert 39

gouline
tourte à base de champignons de paris, échalotes, chenin moelleux d'anjou et rillauds
poisson du marché
au beurre blanc, quinoa angevin aux petits légumes
dessert – crêmet d'anjou
spécialité locale à base de blanc en neige et faisselle, coulis de fruits rouge

forfait boisson 10

2 verres à choisir parmi : anjou blanc — coteaux du layon — saumur champigny — cointreau

menu loupiot

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

entrées

œufs mimosas « poupoule » tout simplement	6
baba ganoush aubergines grillées, feta, zaatar, grenade, pain pita	10
mozzarella burrata, figues rôties, pesto de pistache roquette, éclats de pistache	12
foie gras maison, sel fumé de maldon chutney d'ananas	18
émietté de crabe, guacamole billes de yuzu, huile d'olive citronnée	14
gravlax de truite saumonée mariné à l'aneth, crème de wasabi	13
velouté de champignon portobello copeaux de champignons séchés	7.5
œuf parfait au cantal duxelles de champignons	9
la gouline, spécialité angevine tourte locale aux rillauds, galet de loire, champignons de paris et échalotes	14
carpaccio de bar aux agrumes vinaigrette aux agrumes, baies roses, pickles d'oignons rouge	14.5

salades

salade caesar romaine, poulet pané, câpres, parmesan, croûtons, lard fumé, œuf, anchois	18
salade « louisa pampa » thon cru, sésame, coriandre, menthe, soja, légumes croquants, cacahuètes	19
salade france-agnès mesclun de salade, rillauds et figues rôties, toast de chèvre chaud et graines de courge	19

tartares

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

carpaccios

2 ^e assiette offerte	18.5
---------------------------------	------

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

garniture supplémentaire :
frites, pâtes, riz ... 1.9
salade ... 0.9

poissons

tataki de thon	21
thon mi-cuit enrobé de sésames, wok de légumes croquants, oignons frits	
filet de loup à la méditerranéenne, sauce vierge, légumes de saison	22
sole meunière levée devant vous (selon arrivage) écrasé de pommes de terre	30

pasta et risotto

coquillettes jambon serrano, tuile de parmesan	16
orecchiette à la truffe œuf parfait, oignon cébette	21
risotto d'épeautre aux champignons portobello, pleurotes, fromage fumé artisanal de la ferme du plaisir doré à mauges-sur-loire, noisettes	17

viandes

cochon fondant	20
épaule de porcelet confite, écrasé de pommes de terre, jus corsé	
chicken butter haut de cuisse de poulet mariné au garam massala, sauce tomate aux noix de cajou, riz basmati	21
magnifique souris d'agneau braisée au thym jus corsé, polenta crémeuse aux tomates confites et olives noires	35

tre cento venti

l'autre spécialité de joe carpa plat ancestral des petites bourgades du sud de l'italie 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. servi avec frites et mesclun de salade.	
filet de bœuf	27
pluma de cochon ibérique	28

desserts

mousse chocolat	7.5
tiramisu	8
crème brûlée ou flambée flambée devant vous, rhum, vanille ou cointreau	9
parfait glacé vanille noix de pécan caramélisées	10
tarte aux fruits de saison	9.5
coulant chocolat cœur coulant dulcify, glace vanille	9.5
crêmet d'anjou, streussel croquant mangue, ananas, kiwi, coulis exotique	11
café gourmand	9.5
assiette de fromages aop	13

coupes glacées

	9
dame blanche glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
colonel sorbet citron vert, vodka	
pina colada glace coco, sorbet ananas, brunoise d'ananas flambée au rhum, coulis exotique, chantilly	
—	
glaces et sorbets	
1 boule 3.50 2 boules 5 3 boules 6	
vanille, chocolat noir, chocolat blanc, menthe chocolat, caramel beurre salé, pistache, café, coco, ananas, citron vert, framboise, fraise, passion, cassis	

retrouvez-nous sur facebook, instagram et twitter @ : joecarpa.angers@gmail.com
joe carpa angers 📍 joe_carpa_angers 📱 @carpa_joe

merci

ouvert tous les midis tous les soirs toute l'année, prix nets en euros, service compris
carte des allergènes disponible



nos plats sont faits maison, origine des viandes france et ue