

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 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, féta, zaatar, grenade, pain pita | 10 |
| mozzarella burrata, pêches rôties au romarin roquette, vinaigre balsamique | 12 |
| antipasti (à partager, ou pas) légumes grillés et marinés, roquettes, copeaux de parmesan | 10 |
| émietté de crabe, guacamole billes de yuzu, huile d'olive citronnée | 14 |
| gravlax de truite saumonée mariné à l'aneth, crème de wasabi | 13 |
| gaspacho andalou sorbet citron basilic | 7.5 |
| œuf parfait au cantal duxelles de champignons | 9 |
| tataki de bœuf, sauce chimichuri féta, pickles d'oignons rouges, oignons frits | 12 |
| émincé de bar façon aguachile comme un ceviche à base de concombre, jus de citron, oignons rouges | 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 |
| mozzarella burrata, tomates anciennes pesto, roquette, vinaigre balsamique | 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 mignonette 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, féta, 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 micuit enrobé de sésame, 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 plaisir dorée à mauges-sur-loire, noisettes | 17 |

viandes

| | |
|--|----|
| cochon fondant épaule de porcelet confite, écrasé de pommes de terre à l'estragon, jus corsé | 20 |
| massallé de poulet à la réunionnaise haut de cuisse de poulet, riz blanc, condiment de tomates « rougail », combawa | 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 |
| nage de fraise, tartare de fraises mentholé glace menthe pastille | 9.5 |
| coulant chocolat cœur coulant dulcey, glace vanille | 9.5 |
| crêmet d'anjou, streusel 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 | |
| fraise melba glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, 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