



## BIENVENU AU CARBON BY ROMAIN FORNELL !

Le « Carbon » est un restaurant du chef français Romain Fornell de Barcelone, plusieurs fois primé dans le Guide Michelin. C'est son premier restaurant dans les Alpes suisses et unique à Zermatt !

Pour obtenir le goût inimitable du « Carbon », les plats principaux sont préparés sur un grill au charbon de bois Grill Egg. Notre menu, où le feu se démarque, est cuisiné par le chef Oriol Fernandez et son équipe.

Certains plats sont idéaux à partager, car comme on le dit si bien : « Sharing is Caring ». Accompagnez-les d'un bon vin de notre carte des vins.

Toute l'équipe de l'Ambassador et du Carbon vous souhaite une bon appétit !





## A PARTAGER

Croquettes de jambon.....	18
Croque-Monsieur démesuré à la truffe et fromage raclette du Valais.....	28
Carbon fried chicken.....	22
Langoustines croustillantes, mayonnaise kimchi.....	6 pièces 28

## LES ENTRÉES

La véritable salade César.....	26
Salade d'avocat grillé avec tartare de saumon suisse et gingembre.....	22
Carpaccio de bar, huile d'olive, citron, basilic.....	28
Burrata aux tomates cerises et tartare de tomates .....	24
Œuf croustillant semi-liquide avec champignons de bois.....	18
Asperges de saison, sauce hollandaise et pain croustillant.....	22
Tartare de bœuf coupé et préparé à la minute.....	.80gr 33
	120gr 49

## SOUPES

Soupe de courgettes et fleurs de courgettes farcies.....	18
--	----

## VÉGÉTARIENS & PASTA

Burger végétarien, buisson de frites.....	31
Rigatoni aux morilles, épinards et pignons de pin.....	28

Nous vous informons sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur demande. Tous les prix s'entendent en francs suisses/CHF, TVA de 8,1% comprise.



### LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

Smash burger au fromage raclette et buisson de frites.....	35
Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, cœurs de laitue grillés et millefeuille croustillant	53
Trio de millefeuille croustillant, Saint-Jacques, saumon et bar.....	28

### POISSONS DU GRILL EGG

Pavé de saumon grillé tandoori gingembre, beurre blanc.....	38
Loup de mer grillé, sauce meunière anisée.....	42

Les poissons sont servis avec du riz pilaf et millefeuille de légumes.

### VIANDES DU GRILL EGG

Filet de bœuf au poivre, flambé au vieux cognac, buisson de frites.....	60
Poulet en deux cuissons, sauce aux champignons, purée de pommes de terre.....	39
Côtelettes d'agneau d'Appenzell, ratatouille, pommes frites.....	45

### DESSERTS & FROMAGES

Soufflé au chocolat.....	18
Flan maison et Chantilly.....	14
Le classique fraises à la crème.....	14
Sélection de fromages de Zermatt Horu et chutney maison.....	16
Sélection de glaces artisanales.....	14

#### Provenances

- |                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| - Saumon : Norvège        | - Coquille Saint-Jacques : écosses |
| - Loup de mer : Grèce     | - Poulet : Suisse                  |
| - Langoustines : Danemark | - Bœuf : Argentine                 |
| - Jambon : Suisse/Espagne | - Pain : Suisse                    |
| - Toast : France          | - pain sans gluten : France        |
| - pain croissant : France |                                    |

Nous vous informons sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur demande. Tous les prix s'entendent en francs suisses/CHF, TVA de 8,1% comprise.