CARBON®

ROMAIN FORNELL

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 !

CARBON®
ROMAIN FORNELL

A PARTAGER

Langoustines «Robuchon» sauce mayonnaise citronné.....25
Croque-Monsieur démesuré à la truffe et au fromage raclette.....28
Millefeuille de pommes de terre avec saumon marinée et citron.....28
Croquettes espagnoles au jambon et fromage raclette.....18

LES ENTRÉES

La véritable salade César avec des cœurs de laitue grillés.....26
Burrata ouverte à l'orange et tomates du jardin.....24
Carpaccio de bar, huile d'olive et vinaigrette au citron.....28
Avocat finement tranché avec tartare de crevettes et vinaigrette au gingembre.....22
Tartare de bœuf coupé et préparé à la minute et millefeuille croustillant.....80gr 33

SOUPES

Soupe de melon, d'avocat et concombre.....21
Velouté de petits pois, crème montée et menthe.....15

PLATS VÉGÉTARIENS ET PÂTES

Gros Rigatoni au pesto vert et tomates cerise.....26
Aubergines fumées grillées au miso et purée au céleri.....26

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.

CARBON®
ROMAIN FORNELL

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

L'incontournable Burger «Carbon» au fromage raclette et buisson de frites.....35

Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel, cœurs de laitue grillés et millefeuille croustillant 53

POISSONS DU GRILL EGG

Dorade grillée au pil pil à la basque et riz pilav.....40

Poulpe avec riz pilav et sauce tartare.....36

VIANDES DU GRILL EGG

Filet de bœuf au poivre, flambé au vieux cognac, buisson de frites.....60

Cuisse de poulet à l'orange et son jus avec purée de pommes de terre.....39

Côtelettes d'agneau du Valais à la ratatouille et buisson de frites.....50

Côtelette de porc en robe de parmesan, légumes, purée de pommes de terre.....42

DESSERTS & FROMAGES

Le classique fraises à la crème.....16

Flan maison et Chantilly.....14

Gâteau au fromage et aux fruits de la passion.....16

Mousse au chocolat noir à l'huile d'olive et fleur de sel.....16

Sélection de glaces artisanales.....14

Origines

- Saumon : Norvège
- Pulpo : Italie
- Crevettes : Argentine
- Dorade : Grèce
- Bar : Grèce
- Langoustines : Danemark
- Jambon : Suisse
- Jambon Serrano : Espagne
- Porc : Suisse / Espagne
- Burger : Suisse
- Poulet : France
- Bœuf : Argeninien
- Agneau : Suisse
- Pain : Suisse
- Pain Croissant : France
- Sans gluten : France
- Pain grillé : 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.