

LA CARTE DU CHARLES

FORMULE DÉJEUNER DU CHARLES / LE CHARLES' LUNCH MENU
Du lundi au vendredi / From Monday to Friday

Entrée du Jour & Plat du Jour
ou Plat du Jour & Dessert du Jour
Starter & Main course of the Day
or Main course of the Day & Dessert of the Day

42€

Entrée du Jour & Plat du Jour & Dessert du Jour
Starter & Main course & Dessert of the Day

52€

ENTREES / STARTERS

Velouté de poireaux au chorizo ibérique	18€
Creamy leek soup with Iberian chorizo	
Tartelette à l'échalote confite, figues et cacahuètes	20€
Caramelized shallot tartlet with figs and peanuts	
Vitello tonnato à notre façon	22€
Vitello tonnato, our way	
Entrée du jour	18€
Starter of the day	

PLATS CLASSIQUES / CLASSICAL DISHES

	Petite Small	Grande Big
Salade Caesar à la Volaille Jaune	22€	28€
Chicken Caesar salad		
Tartare de bœuf au couteau, frites ou salade	30€	
Beef tartar, French fries or salad		
Club sandwich du Charles, poularde rôtie, tomate, laitue et œuf dur, frites ou salade	28€	
Charles' club sandwich with roast chicken, tomato, lettuce & hard-boiled egg, fries or salad		

PLATS DU MOMENT / SEASONAL DISHES

Salade de boulgour, courge butternut et feta	24€
Bulgur salad with butternut squash and feta	
Risotto aux gambas, harissa douce et citron noir	32€
Prawn risotto, mild harissa & black lemon	
Pavé de lieu jaune en aioli et petits légumes du marché	30€
Pan-seared pollock fillet, eggplant caviar and marinated peppers	
Onglet de bœuf grillé, pommes de terre grenaille rôties et sauce bordelaise	34€
Grilled beef hanger steak, roasted baby potatoes and Bordelaise sauce	
Plat du jour	28€
Dish of the day	

DESSERTS

Pâtisseries du moment	16€
Pastries of the moment	



LE CHARLES

LE GOÛTER DE SAISON
DU BURGUNDY

Du jeudi au dimanche de 15h à 18h
From Thursday to Sunday from 3pm to 6pm

Goûter de Saison - 65€

Pièces sucrées du moment
Sélection de Thés Dilmah
Our creations of the moment
with a Dilmah tea

Goûter de Saison & Champagne - 80€

Avec une coupe de Champagne
With a glass of Champagne

Sur réservation uniquement

Upon reservation only



INVITATION AU VOYAGE

25€

Fleurs de Baudelaire 10 cl

Gin infusé aux pétales de rose, Champagne brut, Jus de grenade, Citron vert
Rose infused gin, Champagne, Pomegranate juice, Lime

Absinthe d'Esprit 10 cl

Absinthe, Jus de pamplemousse, Menthe, Gingembre
Absinthe, Grapefruit juice, Mint, Ginger

La Muse de Poète 10 cl

Téquila, Blue Curaçao, Jus de citron vert, Blanc d'oeuf
Tequila, Blue Curaçao, Lime juice, egg white

Le Vin Solitaire 10 cl

Vin fortifié Viognier Domaine Bruyère & David 2023, Gin, Bergamote, Bitter Q Bianco
Fortified Viognier Domaine Bruyère & David 2023, Gin, Bergamot, Bitter Q Bianco

Ivresse Eternelle 9 cl

Bourbon, Cerises, Bitter Noix
Bourbon, Cherries, Walnut Bitter

Rêve Enfumé 13 cl

Rhum, Thé fumé Lapsang Souchong, Liqueur de cassis
Rum, Lapsang Souchong tea, Blackcurrant liqueur

Vice Caché 14 cl

Vodka, Chartreuse verte, Piment rouge, Miel, Ginger Ale
Vodka, Green Chartreuse, Red chili, Honey, Ginger Ale

TAPAS

Tous les soirs de 17h à 21h
Everyday from 5pm to 9pm

	Petite Small	Grande Big
Sélection de charcuteries Corses de Pierre-Louis Pastorozzi	26€	30€
Corsican cold cuts meat by Pierre-Louis Pastorozzi		
Crevettes croustillantes, sauce Aigre-Douce		18€
Crispy shrimp, sweet and Sour Sauce		
Cœur de saumon fumé, crème aigre au raifort		20€
Smoked salmon, sour creme and horseraddish		
Sélection de fromages de la Crèmerie Delacour		22€
Cheese plate by Crèmerie Delacour		

La maison n'accepte pas les chèques
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.
Prix en euros - Service compris - TVA incluse