

LUNCH TIME DANS NOTRE PATIO D'ÉTÉ
12H - 14H30

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

45€

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

55€

ENTREES / STARTERS

Tartare de thon mariné aux fleurs de cerisier fumées & shiso <i>Tuna tartare, marinated with smoked cherry blossoms & shiso</i>	26€
Gaspacho de tomates, melon et eau de rose <i>Tomato, melon, and rose water gazpacho</i>	18€
Tartine de pain de campagne, ricotta & concombre aux fleurs de sureau <i>Country bread toast, ricotta & cucumber, elderflower blossom</i>	22€
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	19€

PLATS CLASSIQUES / CLASSICAL DISHES

Salade Caesar à la Volaille Jaune <i>Chicken Caesar salad</i>	28€
Tartare de bœuf au couteau, frites ou salad <i>Beef tartar, French fries or salad</i>	30€
Club sandwich du Charles, poularde rôtie, tomate, laitue & œuf dur, frites ou salad <i>Charles' Club sandwich, roasted chicken, tomato, lettuce & hard-boiled egg, French fries or salad</i>	28€

PLATS DU MOMENT / SEASONAL DISHES

Poularde rôtie marinée au sumac & boulgour à la tomate <i>Roasted poultry, sumac & tomato bulgur</i>	32€
Lieu jaune, courgettes & sauce vierge à la fleur d'oranger <i>Pollock, zucchini, orange blossom sauce vierge</i>	38€
Risotto au safran & gambas marinées à l'harissa douce <i>Saffron Risotto, mild harissa prawns</i>	36€
Aubergine rôtie aux herbes de Provence, sésame & sauce vierge à la lavande <i>Roasted eggplant, herbes de Provence, sesame & lavender sauce vierge</i>	28€
Plat du jour <i>Dish of the day</i>	28€

DESSERTS

Pâtisseries du moment <i>Pastries of the moment</i>	16€
--	-----



LE CHARLES
BAR & LOUNGE



Tous les premiers mercredi du mois de 19h à 23h
Every first Wednesday of the month from 7 pm to 11 pm

Cocktails & musique live
Cocktails & live music

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 Nunshen
Our creations of the moment with a Nunshen tea

Goûter de Saison & Champagne - 80€
Avec une coupe de Champagne
With a glass of Champagne

Sur réservation uniquement
Upon reservation only



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

FROM AFTERNOON TO EVENING
14H30 - 22H

COCKTAILS & MOCKTAILS

Cocktails & Mocktails imaginés comme des poèmes liquides,
puisés dans l'univers de Charles Baudelaire
Cocktails & Mocktails imagined as liquid poems, inspired by Charles Baudelaire and his literary world

Nos thés glacés maison
Our homemade iced-teas

A PARTAGER / SMALL BITES

Beignets de courgettes à la menthe
Zucchini fritters with mint

Barbajuan aux blettes
Barbajuan fritters, Swiss chard

Kebbé de bœuf, houmous de pois chiches
Beef kibbeh, chickpea hummus

Sélection de fromages
Cheese platter

Sélection de charcuteries corses de Pierre-Louis Pistorozzi
Corsican cold cuts by Pierre-Louis Pistorozzi

Crevettes croustillantes, sauce aigre douce
Crispy shrimps, sweet & sour sauce

PLATS / MAINS

Risotto à la courgette
Zucchini Risotto

Fish & Chips, sauce tartare
Fish & Chips, tartar sauce

Salade Caesar à la volaille jaune
Chicken Caesar salad

Club Sandwich du Charles, poularde rôtie, tomate, laitue & œuf dur, frites ou salad
Charles' Club sandwich, roasted chicken, tomato, lettuce & hard-boiled egg, French fries or salad

Tartare de bœuf au couteau, frites ou salad
Beef tartar, French fries or salad

DESSERTS

Pâtisseries du moment
Pastries of the moment

