

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 courge butternut au lait de coco et combava <i>Butternut squash velouté with coconut milk and kaffir lime</i>	18€
Tartelette aux pleurotes, confiture d’oignon et œuf poché <i>Oyster mushroom tartlet with onion jam and a poached egg</i>	20€
Vitello tonnato à notre façon <i>Vitello tonnato, our way</i>	22€
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	18€

PLATS CLASSIQUES / CLASSICAL DISHES

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

PLATS DU MOMENT / SEASONAL DISHES

Salade de boulgour à la betterave, feta et citron confit <i>Bulgur salad with beetroot, feta, and preserved lemon</i>	24€
Risotto aux gambas, harissa douce et citron vert <i>Prawn risotto, mild harissa & lime</i>	32€
Pavé de lieu jaune en aioli et petits légumes du marché <i>Pan-seared pollock fillet, eggplant caviar and marinated peppers</i>	30€
Magret de canard Burgaud, potimarron, miel de châtaignier et épices douces <i>Burgaud duck breast with red kuri squash, chestnut honey, and warm spices</i>	34€
Plat du jour <i>Dish of the day</i>	28€

DESSERTS

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



LE CHARLES



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

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