

LUNCH TIME  
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*

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

Salade Caesar à la Volaille Jaune <i>Chicken Caesar salad</i>	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 & œuf dur, frites ou salade <i>Charles' club sandwich with roast chicken, tomato, lettuce &amp; hard-boiled egg, fries or salad</i>	28€

PLATS DU MOMENT / SEASONAL DISHES

Risotto aux brocolis et citron confit <i>Broccoli &amp; lemon risotto</i>	28€
Gambas, bisque safranée et petits légumes <i>Prawns, saffron bisque and baby vegetables</i>	34€
Pavé de lieu jaune poêlé, choux-fleurs multicolores et sauce vierge au cédrat <i>Pan-seared pollock fillet, multicolored cauliflower and cedrat sauce vierge</i>	30€
Poularde rôtie, potimarron, zhoug à la coriandre <i>Roasted poularde, pumpkin, and coriander zhoug</i>	32€
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



After-Ski Party

DJ Sets tous les mercredis de 17h à 23h  
*DJ sets every Wednesday from 5pm to 11pm*

LE GOÛTER DE SAISON  
DU BURGUNDY

65€

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

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

Sublimez ce moment avec nos suggestions:

*Add some extra sparkle to the occasion:*  
Coupe de Champagne  
Vin chaud du Sommelier  
*Glass of Champagne  
Sommelier's Mulled Wine*

+ 15€

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*

Mocktails Cocktails  
16€ 25€

BOUCHÉES D'HIVER / WINTER BITES

Beignets de courgettes à la menthe <i>Zucchini fritters with mint</i>	16€
Arancini « raclette fumée » <i>Smoked raclette arancini</i>	18€
Galettes de pomme de terre croustillantes, saumon fumé et crème à l'aneth <i>Crispy potato cakes with smoked salmon and dill cream</i>	22€
Sélection de fromages de la Crèmerie Delacour <i>Cheese plate by Crèmerie Delacour</i>	22€
Sélection de charcuteries corses de Pierre-Louis Pistorozzi <i>Corsican cold cuts by Pierre-Louis Pistorozzi</i>	26€
Mini croque-monsieur au Beaufort et à la truffe <i>Mini croque-monsieur with Beaufort cheese and truffle</i>	28€
Churros, sucre de cannelle et pâte à tartiner <i>Churros with cinnamon sugar and chocolate spread</i>	22€

PLATS / MAINS

Risotto aux brocolis et citron confit <i>Broccoli &amp; lemon risotto</i>	28€
Fish & Chips, sauce tartare <i>Fish &amp; Chips, tartar sauce</i>	26€
Croque-monsieur au Beaufort et à la truffe <i>Croque-monsieur with Beaufort cheese and truffle</i>	28€
Salade Caesar à la volaille jaune <i>Chicken Caesar salad</i>	28€
Club Sandwich du Charles, poularde rôtie, tomate, laitue & œuf dur, frites ou salade <i>Charles' Club Sandwich with roast chicken, tomato, lettuce &amp; hard-boiled egg, French fries or salad</i>	28€
Tartare de bœuf au couteau, frites ou salade <i>Beef Tartar, French fries or green salad</i>	30€

DESSERTS

Pâtisseries du moment <i>Pastries of the moment</i>	14 - 16€
--	----------