

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

Tartelette aux pleurotes, confiture d'oignon et œuf poché <i>Oyster mushroom tartlet, caramelized onions, poached egg</i>	20€
Crevettes roses marinées au kimchi, poireau et stracciatella <i>Kimchi-marinated shrimps, leek and stracciatella</i>	26€
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 roasted chicken, tomato, lettuce & hard-boiled egg, fries or salad</i>	28€

PLATS DU MOMENT / SEASONAL DISHES

Risotto aux asperges vertes, citron et sumac <i>Green asparagus risotto, lemon and sumac</i>	28€
Poulpe en persillade et écrasé de pommes de terre aux olives <i>Octopus with parsley and garlic, smashed potatoes with olives</i>	34€
Aïoli de lieu jaune et petits légumes de saison <i>Pollock aioli with seasonal vegetables</i>	30€
Poularde rôtie, caviar d'aubergine et zhoug à la coriandre <i>Roasted poularde, eggplant caviar 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



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



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€

A PARTAGER / SMALL BITES

Beignets de courgettes à la menthe <i>Zucchini fritters with mint</i>	18€
Barbajuan aux blettes <i>Barbajuan fritters, Swiss chard</i>	18€
Kebbé de boeuf, houmous de pois chiches <i>Beef kibbeh, chickpea hummus</i>	22€
Sélection de fromages <i>Cheese platter</i>	24€
Sélection de charcuteries corses de Pierre-Louis Pistorozzi <i>Corsican cold cuts by Pierre-Louis Pistorozzi</i>	28€
Crevettes croustillantes, sauce aigre douce <i>Crispy shrimps, sweet & sour sauce</i>	18€

PLATS / MAINS

Risotto aux asperges vertes, citron et sumac <i>Green asparagus risotto, lemon and sumac</i>	28€
Fish & Chips, sauce tartare <i>Fish & Chips, tartar sauce</i>	26€
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 roasted chicken, tomato, lettuce & hard-boiled egg, French fries or salad</i>	28€
Tartare de bœuf au couteau, frites ou salade <i>Beef tartar, French fries or salad</i>	30€

DESSERTS

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