

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
Butternut squash velouté with coconut milk and kaffir lime
18€
- Tartelette aux pleurotes, confiture d'oignon et œuf poché
Oyster mushroom tartlet with onion jam and a poached egg
20€
- Vitello tonnato à notre façon
Vitello tonnato, our way
22€
- Entrée du jour
Starter of the day
18€

PLATS CLASSIQUES / CLASSICAL DISHES

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

PLATS DU MOMENT / SEASONAL DISHES

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

DESSERTS

- Pâtisseries du moment
Pastries of the moment
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 16€

Cocktails 25€

A PARTAGER / SMALL BITES

- Beignets de courgettes à la menthe
Zucchini fritters with mint
18€
- Barbajuan aux blettes
Barbajuan fritters, Swiss chard
18€
- Gravlax de saumon, Crème aigre
Salmon gravlax, Sour cream
22€
- Sélection de fromages
Cheese platter
24€
- Sélection de charcuteries corses de Pierre-Louis Pistorozzi
Corsican cold cuts by Pierre-Louis Pistorozzi
28€
- Crevettes croustillantes, Sauce aigre douce
Crispy shrimp, Sweet & sour sauce
18€

PLATS / MAINS

- Risotto aux brocolis et citron confit
Broccoli & lemon risotto
28€
- Fish & Chips, sauce tartare
Fish & Chips, tartar sauce
26€
- Croque-monsieur au jambon de Paris
Ham croque-monsieur
28€
- Salade Caesar à la volaille jaune
Chicken Caesar salad
28€
- Club Sandwich du Charles, poularde rôtie, tomate, laitue & œuf dur, frites ou salade
Charles' Club Sandwich with roast chicken, tomato, lettuce & hard-boiled egg, French fries or salad
28€
- Tartare de bœuf au couteau, frites ou salade
Beef tartar, French fries or green salad
30€

DESSERTS

- Pâtisseries du moment
Pastries of the moment
14 - 16€