

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 poireaux au chorizo ibérique	18€
<i>Creamy leek soup with Iberian chorizo</i>	
Tartelette à l'échalote confite, figues et cacahuètes	20€
<i>Caramelized shallot tartlet with figs and peanuts</i>	
Vitello tonnato à notre façon	22€
<i>Vitello tonnato, our way</i>	
Entrée du jour	18€
<i>Starter of the day</i>	

PLATS CLASSIQUES / CLASSICAL DISHES

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

PLATS DU MOMENT / SEASONAL DISHES

Salade de boulgour, courge butternut et feta	24€
<i>Bulgur salad with butternut squash and feta</i>	
Risotto aux gambas, harissa douce et citron noir	32€
<i>Prawn risotto, mild harissa & black lemon</i>	
Pavé de lieu jaune en aioli et petits légumes du marché	30€
<i>Pan-seared pollock fillet, eggplant caviar and marinated peppers</i>	
Onglet de bœuf grillé, pommes de terre grenaille rôties et sauce bordelaise	34€
<i>Grilled beef hanger steak, roasted baby potatoes and Bordelaise sauce</i>	
Plat du jour	28€
<i>Dish of the day</i>	

DESSERTS

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



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
Small

Grande
Big

26€

30€

Sélection de charcuteries Corses de Pierre-Louis Pastoretti
Corsican cold cuts meat by Pierre-Louis Pastoretti

18€

Crevettes croustillantes, sauce Aigre-Douce
Crispy shrimp, sweet and Sour Sauce

20€

Cœur de saumon fumé, crème aigre au raifort
Smoked salmon, sour creme and horseraddish

22€

Sélection de fromages de la Crémierie Delacour
Cheese plate by Crémierie Delacour

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