

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
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

Petite
Small

22€

Grande
Big

28€

Tartare de bœuf au couteau, frites ou salade
Beef tartar, French fries or salad

30€

Club sandwich du Charles, pouarde rôtie, tomate, laitue et œuf dur, frites ou salade

28€

Charles' club sandwich with roast chicken, tomato, lettuce & hard-boiled egg, fries or salad

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 cedar sauce vierge

30€

Pouarde rôtie, potimarron, zhoug à la coriandre
Roasted pouarde, pumpkin, and coriander zhoug

32€

Plat du jour

Dish of the day

28€

DESSERTS

Pâtisseries du moment
Pastries of the moment

16€



LE CHARLES



After Ski Party

Dj Set tous les mercredis de 17h à 23h
DJ set 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

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

La Montée au Sommet

12 cl

Calvados Le Compte 5 ans, Liqueur Cartron Cacao, Crème de Normandie, Fleur d'Oranger
Calvados Le Compte 5 Years, Cartron Cacao Liqueur, Normandy Cream, Orange Blossom

Santa Likes Hot Whisky

15 cl

Mortlach 16 ans, Ardbeg 10 ans, Mandarine Napoléon, Sirop d'érable, Thé Earl Grey
Mortlach 16 Year, Ardbeg 10 Year, Mandarine Napoléon, Maple Syrup, Earl Grey Tea

BOUCHÉES D'HIVER

Tous les soirs de 17h à 22h / *Everyday from 5pm to 10pm*

Arancini « raclette fumée »

18€

Smoked raclette arancini

Galettes de pomme de terre croustillantes, saumon fumé et crème à l'aneth

22€

Crispy potato cakes with smoked salmon and dill cream

Tarte fine au jambon cru et compotée d'oignons

22€

Thin tart with cured ham and onion compote

Sélection de fromages de la Crèmeerie Delacour

22€

Cheese plate by Crèmeerie Delacour

Sélection de charcuteries corses de Pierre-Louis Pistorozzi

26€

Corsican cold cuts by Pierre-Louis Pistorozzi

Mini croque-monsieur au Beaufort et à la truffe

28€

Mini croque-monsieur with Beaufort cheese and truffle

BOUCHÉE SUCRÉE

Churros, sucre de cannelle et pâte à tartiner

22€

Churros with cinnamon sugar and chocolate spread