

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

PLATS CLASSIQUES / CLASSICAL DISHES

	Petite Small	Grande Big
Salade Caesar à la Volaille Jaune	22€	28€
Chicken Caesar salad		
Tartare de bœuf au couteau, frites ou salade	30€	
Beef tartar, French fries or salad		
Club sandwich du Charles, poularde 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

Salade de boulgour à la betterave, feta et citron confit	24€
Bulgur salad with beetroot, feta, and preserved lemon	
Risotto aux gambas, harissa douce et citron vert	32€
Prawn risotto, mild harissa & lime	
Pavé de lieu jaune en aioli et petits légumes du marché	30€
Pan-seared pollock fillet, eggplant caviar and marinated peppers	
Magret de canard Burgaud, potimarron, miel de châtaignier et épices douces	34€
Burgaud duck breast with red kuri squash, chestnut honey, and warm spices	
Plat du jour	28€
Dish of the day	

DESSERTS

Pâtisseries du moment	16€
Pastries of the moment	

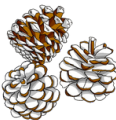


LE CHARLES



After Ski Party

Dj Set tous les mercredis de 17h à 23h
DJ set every Wednesday from 5pm to 11pm



LE GOÛTER DE NOËL
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 Crèmerie Delacour	22€
Cheese plate by Crèmerie 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	