

# LES BOISSONS

## LES BIÈRES PRESSIONS



Blonde, 6°7

**25cl**  
4.50€

**33cl**  
5.80€



Ambrée, 6°

**50cl**  
8.50€

## LES BIÈRES BOUTEILLE (33CL)

1664 0°	5.20€
Corona 4°5	7.20€
Mort Subite Kriek Lambic 4°5	7.80€
San Miguel 5°1	6.30€
Grimbergen Rouge 5.5°	5.90€
Grimbergen Blanche 6°	5.30€
La Rince Cochon 8°	8.50€
Queue de Charrue Triple 9°	7.90€
Chimay 9°	8.50€
Brasserie d'Orville (Sélection du moment)	8.90€
Brasserie de Senlis (Sélection du moment)	7.90€

## LES DIGESTIFS

Get 27, 4cl	5.90€
Bailey's, 4cl	6.90€
Calvados Christian Drouin, 4cl	6.90€
Cognac Hennessy VS, 4cl	8.50€
Bas Armagnac XO, Duc de Loussac, 4cl	6.90€
Eau de vie de Poire Joseph Cartron, 4cl	6.90€

## LES ARRANGEURS FRANCAIS



Rhum arrangé, 5cl	6.90€
<i>Parfums: Citron Vert-Gingembre, Fruit de la Passion, Framboise-Fève de Cacao, Orange-Cannelle ou Coco-Vanille</i>	
Armagnac Arrangé, 5cl	6.90€
<i>Parfums: Poire-Gingembre-Poivre de Timut, Noisette-Miel ou Café-Vanille</i>	

## LES BOISSONS CHAUDES

## LES SOFTS

Eau Filtrée, 75cl	Offert
Plate   Still	Offert
Gazeuse   Sparkling	
Vittel / San Pelegrino	
50cl	3.90€
100cl	4.90€
Perrier 33cl	4.50€
Orangina, 25 cl	4.50€
Fanta, 25 cl	4.50€
Schweppes Tonic / Agrum', 25 cl	4.50€
Sprite, 25 cl	4.50€
Fuze Tea, 25 cl	4.50€
Diabolo, 25 cl	3.00€
<i>Fraise, Grenadine, Menthe Verte, Pêche ou Citron</i>	
Granini, 25cl	4.50€
<i>Abricot, Ananas, Fraise, Pamplemousse ou Tomate</i>	
Coca Cola, 25cl	4.50€
<i>Regular ou Zéro</i>	

## LES APÉRITIFS

Vin Blanc, Pêche, Mûre ou Cassis, 12 cl	3.90€
Ricard, Pastis, 2cl	4.00€
Porto Graham's, 5cl	5.00€
Martini Bianco ou Rosso, 5cl	5.00€
Gin Gibson's, 4cl	4.90€
Vodka Absolut, 4cl	5.90€
Whisky J&B, 4cl	4.90€
Bourbon Four Roses, 4cl	5.90€
Whisky Aberlour, Pure Single Malt, 4cl	7.00€
Whisky Bushmill's, 4cl	4.90€
Rhum Havana Club, 3 ans d'âge, 4cl	4.90€
Rhum Ambré, Trois Rivières, 4cl	4.90€
♥ Cidre <b>apple</b> , Brut, 33cl	5.90€

## NOS RHUMS DE DEGUSTATION

Diplomatico, 5cl	7.90€
Don Papa, Baroko, 5cl	8.90€

## WHISKY DU BOUT DU MONDE

Tokinoka Blended, 4cl	8.90€
Jack Daniel's Single Barrel, 4cl	7.90€

Expresso	2.00€
Double Expresso	3.00€
Décaféiné	2.00€
Chocolat Chaud	3.00€
Thé / Infusion	2.50€

# LE MENU DE CHARLIE

24.90€

29.90€

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

## LES ENTRÉES 9.90€



Le Cappuccino de Carottes, Crème Légère Fumée & Noix Concassées

Souvenir d'un Croissant au Jambon & Fromage Gratiné



Le Croqu ' Charlie

Brioche, Camembert, Oignons Confits & Porchetta

La Salade Corner

Houmous, Carottes de Couleur, Pickles, Olives Verts & Huile Verte

Le Maquereau Cuit au Sel, Salade de Butternut, Noisettes & Crème Marinière

## 17.90€ LES PLATS

Le Charlie 's Burger

Steak Haché Maison, Moutarde à l'Ancienne, Condiment Cornichons-Oignons Rouges & Cantal

Le Maquereau Rôti, Betterave & Endive Braisée

La Poitrine de Porc Confite, Crèmeux de Panais & Croustillant de Polenta

Les Gnocchi à la Crème de Butternut, Pépites de Guanciale & Burrata Crèmeuse

Le Cèleri Rave, Comme un Steak

La Pièce du Boucher

NOTRE PETIT + : FRITES FRAICHES MAISON

## LES DESSERTS 8.90€

La Tartelette Chocolat Dulcey, Noix de Pécan & Crème Vanille

Le Cake Chocolat Intense & Caramel à la Crème

Le Charlie 's Coffee

La Coupe de Glaces 3 Boules

La Pavlova Craquante, Crème Vanille & Mangue



Une Simple Île Flottante



MENU ENFANT  
12.90 €

(-12 ANS)

REMPLEZ TOI-MÊME TON BON DE COMMANDE

NOUS PRIVILÉGIONS LE FAIT MAISON, PRINCIPALEMENT À BASE DE PRODUITS FRAIS. AINSI, NOUS VOUS PRIONS DE NOUS EXCUSER EN CAS DE RUPTURE DE STOCK.

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À LA DEMANDE.



Charcuterie  
ou Fromagère

14.00€

NOS  
PLANCHES

Mixte  
20.00€



TOUTES NOS VIANDES SONT  
D'ORIGINE FRANÇAISE



TOUS NOS POISSONS SONT ISSUS  
D'UNE PÊCHE DURABLE



# LE MENU DE CHARLIE

24.90€

STARTER & MAIN COURSE  
OR MAIN COURSE & DESSERT

29.90€

STARTER-MAIN COURSE-DESSERT

## STARTERS

9.90€



Carrots Cappuccino, Smoked Light Cream & Crushed Nuts  
Memory of a Grilled Cheese & Ham Croissant



The Croqu ' Charlie

*Brioche, Camembert Cheese, Candied Onions & Porchetta Ham*

The Corner Salad

*Houmous, Carots, Pickles, Green Olives & Green Oil*

Salt Cooked Mackerel, Butternut Salad, Hazelnuts & "Marinière" Cream

ON AIR

## 17.90€ MAIN COURSES

Charlie 's Burger

*Ground Beef Steak, Old Fashion Mustard, Pickles, Red Onions & Cantal Cheese*

Roast Mackerel, Beetroot & Braised Endives

Candied Pork Belly,  
Creamy Parsnip & Crispy Polenta

Butternut Cream Gnocchi, Guanciale Ham Chips  
& Creamy Burrata

Steak Style Celery

The Butcher's Piece

## OUR LITTLE EXTRA: FRESH HOMEMADE FRIES

## DESSERTS 8.90€

Dulcey-Chocolate, Pécans & Vanilla Cream Tartlet

Intense Chocolate Cake & Cream Toffee

Charlie 's Coffee

The 3 Scoop Ice Cream Cup

Crispy Pavlova, Vanilla Cream & Mango



A Simple Floating Island



## CHILDREN'S MENU

12.90 €

(-12 YEARS OLD)

WE MOSTLY PROPOSE HOMEMADE MEAL, MAINLY FROM FRESH PRODUCTS. WE APOLOGISE FOR ANY STOCK SHORTAGES.

THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON REQUEST.

ALL OUR MEATS ARE OF  
FRENCH ORIGIN



ALL OUR FISH ARE  
SUSTAINABLY FISHED



# LA CAVE DE CHARLIE



Bouteille 25 cl  
Rouge, Rosé ou Blanc

6.00 €

## St Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier

Le verre, 15 cl 5.70 €

La Bouteille 37.5 cl 16.70 €

La Bouteille 75 cl 24.50 €

## Puisseguin St Emilion, Château Beauséjour

Le verre, 15 cl 7.90 €

La Bouteille 75 cl 35.00 €

## Montbazillac, Château Haute-Fonrousse

Le verre, 15 cl 5.90 €

La Bouteille 75 cl 27.00 €

## Alsace Pinot Gris, Wolfberger

Le verre, 15 cl 6.00 €

La Bouteille 75 cl 27.30 €

## Pouilly-Fumé, Le chant des Vignes

Le verre, 15 cl 9.90 €

La Bouteille 75 cl 45.00 €

## Lubéron, Les Barabans

Le Verre, 15 cl 4.10 €

La Bouteille 75 cl 18.50 €

Prosecco, 75cl 30.00 €

Champagne de Castellane, 75cl 75.00 €

ROUGE

BLANC

ROSÉ

LES BULLES