

CHARLIE'S CORNER

*La Carte*



# LES APÉRITIFS

## LES SOFTS

Eau Filtrée, 75cl	Offert
Plate   Still	3.00€
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€
Fraise, Grenadine, Menthe Verte, Pêche ou Citron	
Granini, 25cl	4.50€
Abricot, Ananas, Fraise, Pamplemousse ou Tomato	
Coca Cola, 25cl	4.50€
Regular ou Zéro	

## 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 Artisanal Doux, 33cl	5.90€

"Faire une virée à 2, Dans le sud de l'Italie" Lilicub  
"Je suis Rital et je le reste..." C.Barzotti  
"Je t'aime à l'Italienne..." F.Francois

Spritz  
8.90 €

Caipirinha  
8.90 €

"Je m'envole au paradis, Je vais à Rio de Janeiro" C.François  
"Si tu vas à Rio, N'oublie pas de monter là haut" D.Moreno  
"J'm'en vais voir le pays de la samba de uma nota" M.Jonasz



NOS  
PLANCHES

Mixte  
20.00€



Pâte à Pinsa, Crème de Chèvre  
Frais, Figses Rôties au Miel,  
Jambon de Parme & Noix

\*Sous réserve de disponibilité

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LE MENU DE CHARLIE


23.90€

29.90€

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

## LES ENTRÉES 9.90€

 La Crème Brûlée de Carottes au Cumin

Le Saumon Gravlax à la Betterave  
& Emulsion de Lait Entier au Citron

Le Croqu ' Charlie

*Pastrami de Boeuf, Fourme d'Ambert, Pesto Epinard-Noix*

La Salade Corner

*Quinoa, Patates Douces Rôties, Mesclun, Noisettes, Figs, Chèvres, Croûtons  
& Jambon de Parme*

 La Soupe de Saison de Charlie

*Soupe de Camembert, Croûtons & Bacon*

## 17.90€ LES PLATS

Le Charlie 's Burger

*Bun Oignons gratinés, Steak Haché Maison, Reblochon de Savoie,  
Crème Fraîche, Lardons & Oignons*

Le Pavé de Saumon Grillé, Crème de Poivrons Rouges Fumés  
& Poêlée d'Automne

Le Suprême de Poulet Rôti, Mousseline de Pommes de Terre,  
Endives Grillées & Sauce Poulette à la Moutarde à l'Ancienne

Rigatoni alla Zingara

*Sauce Tomate, Poivrons, Anchois, Câpres, Olives Taggiasche & Thon*


Gnudi d'Épinard & Ricotta,  
Bouillon de Légumes & Champignons

La Pièce du Boucher

NOTRE PETIT + : FRITES FRAICHES MAISON

## LES DESSERTS 8.90€

La Tartelette Chocolat, Caramel & Cacahuètes Torréfiées

 Le Chou Craquelin tout Chocolat

Le Charlie 's Coffee

La Coupe de Glaces 3 Boules

L'Entremet Poire-Vanille

Le Riz au Lait à l'Ancienne & Caramel au Beurre



## 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.

TOUTES NOS VIANDES SONT  
D'ORIGINE FRANÇAISE



TOUTS NOS POISSONS SONT ISSUS  
D'UNE PÊCHE DURABLE



# LE MENU DE CHARLIE

23.90€


STARTER & MAIN COURSE  
OR MAIN COURSE & DESSERT

29.90€

STARTER-MAIN COURSE-DESSERT

## STARTERS

9.90€

 Cumin Carots “Crème Brûlée”

Beetroot Gravlax Salmon & Lemon-Milk Emulsion

The Croqu ' Charlie

*Mortadella Ham, Candied Tomatoes, Smoked Scamorza & Pesto*

 The Corner Salad

*Roasted New Potatoes, Pickles, Croutons, Herrings, Yoghurt Sauce & Pink Peppercorn*

Charlie's Seasonal Soup


*Camembert Cheese Soup, crouton & Bacon*

## 17.90€ MAIN COURSES

Charlie 's Burger

*Ground Beef Steak, Reblochon Cheese , Grilled Tomatoes, Chips of Chorizo & Smoked Mayonnaise*

Roast Salmon Steak, Red Pepers Cream & Autumn Stear Fry

The Half Duck Breast Fillet, Muslin of Cauliflower, Potatoes “Mille-Feuille” with Honey Sauce 

Rigatoni Pasta alla Zingara

*Tomatoes Sauce, Sweat Pepers, Anchovys, Capers, Taggiasche Olives & Tuna*

Spinach & Ricotta Gnudi, Mushroom 

The Butcher's Piece

## OUR LITTLE EXTRA: FRESH HOMEMADE FRIES

## DESSERTS 8.90€

Chocolate, Caramel & Grilled Peanuts Tartlet

 Chocolate Craquelin-Topped Choux Puffs

Charlie 's Coffee

The 3 Scoop Ice Cream Cup

Pear-Vanilla Dessert

Old Fashion Rice Pudding & Salted Butter Caramel

## 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 €

## 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 €

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

## LES BOISSONS CHAUDES



## 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 €

## WHISKY AUTOUR DU MONDE

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

## NOS RHUMS DE DEGUSTATION

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

## LES ARRANGEURS FRANCAIS

Rhum arrangé, 5cl	6.90 €
-------------------	--------

Parfums: Citron Vert-Gingembre, Ananas-Vanille, Fruit de la Passion, Framboise-Fève de Cacao, Orange-Cannelle ou Coco-Vanille

Armagnac Arrangé, 5cl	6.90 €
-----------------------	--------

Parfums: Poire-Gingembre-Poivre de Timut, Noisette-Miel ou Café-Vanille



# LES BIÈRES

## LES PRESSIONS



Blonde, 6°7

25cl

4.50€



Ambrée, 6°

33cl

5.80€

50cl

8.50€

## EN BOUTEILLE (33CL)

Corona 4°5	7.50€
Budweiser 5°	6.40€
San Miguel 5°1	6.50€
Asahi 5°2	6.30€
Grimbergen Rouge 5°5	5.90€
La Rince Cochon 8°	8.40€
Queue de Charrue Triple 9°	7.70€
Chimay Bleue 9°	8.40€
1664 0°	5.10€

## LES LOCALES (33 CL)



<b>SERIAL LAGER 4,9°</b>	8.90€
<i>Bière blonde de fermentation basse, légère, peu amère et très désaltérante</i>	
<b>GOOD VIBES APA 5°1</b>	8.90€
<i>Bière blonde de fermentation haute.</i>	
<b>WHITE NOVA 5°5</b>	8.90€
<i>IPA blanche</i>	
<b>HOPPY PONY 6°9</b>	8.90€
<i>IPA</i>	
<b>FAT DOG 8°</b>	8.90€
<i>Belgian Tripel</i>	



<b>La Bière de Senlis, 33cl</b>	7.50€
<i>Blonde au Miel ou IPA</i>	
<b>La Bière de Senlis, 33cl</b>	7.90€
<i>Triple 9°</i>	
<b>À PARTAGER</b>	
<b>La Bière de Senlis, 75 cl</b>	12.90€
<i>Blonde au Miel ou IPA</i>	