

CHARLIE'S CAFÉ

À LA CARTE

POUR GRIGNOTER

Nos planches	2 pers	9 €
	4 pers	17 €

Nos planches + 1 Btle de Vin rouge «10h10» Côte de Blaye		
	2 pers	18 €
	4 pers	26 €

- **Planche Terre**

Jambon Cru, chorizo Bellota, Fuet Espagnol, pâté au piment d'Espelette, Ossau Iraty, camembert

- **Planche Océan**

Répites d'encornet persil & ail, crevettes flambées, Poulpe snacké, saumon fumé.

- **Planche Veggie**

Samoussas de Légumes, Frites de légumes, verrine de Quinoa au cumin, olives marinées.

NOS HUITRES

6 Huitres Marennes n°2 (selon saison)	9 €
---	-----

NOS ENTRÉES OU PETITES FAIMS ;-)

Entrées à 13 €

- Assiette de Saumon fumé et son Espuma de menthe

Nos salades Petites 9 € ou Grandes 15 €

- **Salade César**

Salade verte, filet de poulet pané aux Corn Flakes, parmesan, Crudités de saison, sauce César

- **Salade de Gésiers de canard confit**

Salade verte, gésiers entiers de canard confit, Crudités de saison, croutons aillés

- **Salade Veggie**

Salade verte, Quinoa, assortiment de Crudités de saison..



NOS PLATS

Entrecôte Grillée, échalotes confites (250 g) 19,50 €

Côte de Veau, sauce Truffes, écrasé de pommes de terre aillé..... 22 €

Tartare de Bœuf Charolais à l'Italienne (180gr)..... 18 €

Burger du Sud-Ouest..... 18 €

Bœuf haché frais, tomates, oignons confits, jambon cru, fromage de brebis, Sauce Sakari, cornichons, salade verte.

Burger Périgourdin..... 18 €

Effiloché de canard confit, tomates, oignons confits, Tomme, confiture de tomate, cornichons, salade verte.

Burger Phoenix 18 €

Poulet mariné, mozzarella, sauce colombo, tomates, cornichons, salade verte.

Burger Veggie..... 18 €

Tian de légumes, galette de pommes de terre, fromage blanc ciboulette, salade verte.

Risotto de Poulet et Chorizo 18 €

Fish and Chip's sauce béarnaise 18 €

Risotto de St Jacques 21 €

Tous nos plats sont accompagnés de Pommes de terre Frites Maison ou légumes de saison.

Merci de vous renseigner auprès de nos serveurs.



NOS DESSERTS 7 €

Nougat Glacé

Entremet aux 2 chocolats

- Carpaccio d'ananas sorbet Bergamote
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Pavlova au Miel de lavande et pignons de Pin
- Café ou thé Gourmand (assortiment de 3 mini-desserts)
- Assiette de fromages

NOS GLACES ARTISANALES

- 1 boules 2 €
- 2 boules 4 €
- 3 boules 6 €

Crèmes glacées

Chocolat Valrhona, Vanille Bourbon, Cognac raisins, Capuccino, Miel & Pignons, Chouchou, bergamote

Sorbets

Fraise, Citron, Pêche de vigne, Menthe verte, Clémentine de Corse

NOTRE MENU À 28 €

servi uniquement les week-ends et jours fériés

Salade de gésiers de canard confit

OU

Assiette de Saumon fumé et son Espuma de menthe



Cote de Veau, sauce aux Truffes

OU

Risotto de St Jacques



Entremet aux 2 chocolats

OU

Pavlova au Miel de lavande et pignons de Pin

NOTRE MENU À 22 €

servi uniquement les week-ends et jours fériés

Gambas flambées au cognac

OU

Assortiment de charcuteries



Pièce du boucher

OU

Poisson de la criée



Riz au lait caramel

OU

Salade de fruits frais