

CHARLIE'S CAFÉ

À LA CARTE

POUR GRIGNOTER

Nos planches 2 pers 9 €
4 pers 17 €

Nos planches + 1 Btle de Vin

2 pers 18 €
4 pers 26 €

- **Planche Terre**

Jambon Cru, chorizo, Fuet Espagnol, pâté au piment d'Espelette, Fromage de Brebis, camembert

- **Planche Océan**

Pépites d'encornet persil & ail, crevettes flambées, Poulpe snacké, rillettes de poisson.

- **Planche Veggie**

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



MENU ENFANTS 8,00€ **(-12 ANS)**

- Nuggets de poulet ou Fish ans chips
- 1 boule glace au choix
- 1 Sirop à l'eau

NOS ENTRÉES

- Gambas sautées à la persillade 13 €
- Tête de veau sauce gribiche 12 €
- Saumon gravlax à l'aneth et citron vert 12 €
- Feuilleté de chèvre au miel et éclats de noisettes ... 11 €
- Tartare de thon saveurs d'Asie 13 €



NOS PLATS

- Andouillette « Jargeau » échalotes confites 18 €
- Axoa de Veau Pommes vapeur 20 €
- Entrecôte grillée échalotes confites (250 g) 22 €
- Burger du Sud-Ouest 18 €
Boeuf haché, oignons confits, jambon cru, Tomme, Sauce Sakari, cornichons, salade verte.
- Tartare de boeuf à l'italienne 19 €
- Pavé Charlie grillé et son beurre d'ail 19 €
- Fish and Chip's sauce béarnaise 21 €
- Pavé de Merlu et risotto noir 20 €
- Nouilles chinoises sautées aux petits légumes . 15 €

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

Merci de vous renseigner auprès de nos serveurs.

The background of the entire page is a photograph of autumn leaves in various shades of green, yellow, orange, and red, set against a clear blue sky. The leaves are scattered across the frame, with some in sharp focus and others blurred. A semi-transparent white rectangular box is overlaid on the right side of the image, containing the text for the dessert menu.

NOS DESSERTS 7 €

- Tiramisu framboise et spéculos
- Fondant coeur coulant chocolat caramel
- Flan Antillais vanillé coco
- Oeufs à la neige et sa crème au citron vert
- Vacherin aux fruits rouges
- Flan pâtissier à la vanille et caramel
- Nougat glacé coulis de fruits rouges
- Assiette de 3 fromages

NOTRE MENU À 28 €

servi uniquement les soirs, week-ends et jours fériés

Gambas sautées à la persillade

OU

Tête de veau sauce gribiche



Pavé Charlie grillé et son beurre d'ail

OU

Pavé de Merlu et risotto noir



Nougat glacé coulis de fruits rouges

OU

Fondant coeur coulant chocolat caramel

MENU ANTI-INFLATION À 22 €

servi uniquement les soirs, week-ends et jours fériés

Feuilleté de chèvre au miel et éclats de noisettes

OU

Saumon gravlax à l'aneth et citron vert



Andouillette « Jargeau » échalotes confites

ou

Fish and Chip's sauce béarnaise



Fondant coeur coulant chocolat caramel

OU

Assiette de 3 fromages