



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, 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.

A background image featuring autumn leaves in shades of green, yellow, and red against a clear blue sky. The leaves are scattered across the frame, with some in sharp focus and others blurred. The overall composition is bright and seasonal.

NOS ENTRÉES

- Gambas sautées à la Nage13 €
- Velouté de Potimarron et Girolles11 €
- Ravioles de Foie gras et sa sauce
aux oignons rouges13 €
- Gésiers de canard confits en Salade11 €
- Steak de thon snacké façon Tataki13 €
- Empanadas de Ris de Veau.....13 €
- Soupe de Poissons et ses croutons aillés.....11 €



NOS PLATS

- Souris d'Agneau confite accompagnée de ses mogettes 22 €
- Côte de Veau, aux trompettes de la mort et son écrasé de pommes de terre crémé 22 €
- Entrecôte grillée, Sauce Bordelaise (300 gr) 22 €
Supplement Garniture de Cèpes ... 5 €
- Burger du Sud-Ouest 18 €
Bœuf haché, oignons confits, jambon cru, fromage de brebis, Sauce Sakari, cornichons, salade verte.
- Burger Effiloché de Cochon 18 €
Effiloché de cochon confit, oignons confits, tomme, confiture de tomate, cornichons, salade verte.
- Fish and Chip's sauce béarnaise 21 €
- Filet de Saint Pierre, Sauce Hollandaise et piment d'Espelette 22 €
- Risotto de St Jacques 21 €
- Tagliatelles à la Basquaise (Veggie) 15 €
- Assiette de Cèpes en persillade.....07 €

*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 €

- Brioche perdue et sa crème Anglaise
- Profiterole de Craquelin à la vanille noire au chocolat blanc
- Crème brûlée au chocolat Noir
- Tarte fine aux pommes et sa boule de glace à la crème d'Isigny
- Riz au lait au Carambar
- Canelé Bordelais et sa boule de glace au rhum
- Café ou thé Gourmand (assortiment de 3 mini-desserts)
- Assiette de fromages

NOS GLACES ARTISANALES

- 1 boules 2 €
- 2 boules 4 €

Crèmes glacées & Sorbets

Chocolat Valrhona, Vanille Bourbon, Capuccino,
Vanille noire, Fraise, Citron

NOTRE MENU À 28 €

servi uniquement les soirs, week-ends et jours fériés

Empanadas de Ris de Veau

OU

Steack de thon snacké façon Tataki



Souris d'Agneau Confite accompagnée de ses
mogettes

OU

Filet de Saint Pierre, Sauce Hollandaise et piment
d'Espelette



Profiterole de Craquelin à la vanille noire au
chocolat blanc

OU

Canelé Bordelais et sa boule de glace au rhum

MENU ANTI-INFLATION À 22 €

servi uniquement les soirs, week-ends et jours fériés

Soupe de poisson

OU

Assortiment de charcuteries



Pièce du Boucher

ou

Poisson de la criée



Riz au lait au Carambar

OU

Assiette de fromages