



Notre activité traiteur est fier de satisfaire aux exigences du label Origine France Garantie. Nous attachons un soin particulier à la sélection de nos produits et de nos fournisseurs afin de proposer à nos clients des produits de qualité.

## PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER 18.50€

### ENTRÉES

SAUMON GRAVLAX	14.00€
ŒUFS MAYONNAISE	7.50€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	
6 Pièces 8.00€	12 Pièces 14.90€
FOIE GRAS MAISON	21.00€
Confiture d'oignons rouges	
SCAMPI FRITTI	14.90€
OS À MOELLE ET SES TOASTS	9.90€

## NOS SALADES REPAS

SALADE PERIGOURDINE	27.00€
Salade, gésiers de canard, oeufs de caille, magret séché, tomates cerise, noix, croutons, foie gras	
SALADE CROTTIN TOASTÉ	16.00€
Chèvre, salade verte, tomates, toasts	
SALADE CHARLES	17.90€
Poulet grillé César, œuf, anchois, tomates, parmesan, croutons	

### PASTAS

LINGUINES CARBONARA	15.70€
Lardons, crème fraîche, oeuf	
PENNES AUX 4 FROMAGES	17.00€
Bleu, mozzarella, parmesan, chèvre	
PASTA À LA CRÈME DE TRUFFE	13.50€
TAGLIATELLES AU SAUMON	17.80€
Crème fraîche	
LASAGNE BOLOGNAISE AL FORNO	17.20€
Sauce bolognaise, sauce béchamel, parmesan	

## POISSONS

CASSOLETTE DE LOTTE ET ST JACQUES	36.00€
RISOTTO AUX ST JACQUES	26.00€
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	24.60€
Beurre citroné, riz	
Supplément garniture	3.50€

## NOTRE CAVE À VIANDES

*Garnie de frites maison  
Sauce au choix : béarnaise ou poivre*

ENTRECÔTE MATURÉE GRILLÉE 350G	34.50€
CÔTE DE BŒUF MATURÉE 1,100KG	89.50€
Pour 2 personnes, sauces aux choix	

## VIANDES

TOURNEDOS ROSSINI	36.50€
Frites maison	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	26.90€
Purée	
CÔTE DE VEAU À LA NORMANDE	29.00€
Tagliatelles fraîches	
ESCALOPE MILANAISE	20.30€
Pâtes, sauce tomate	
TARTARE DE BŒUF	22.00€
Préparé ou non préparé, frites maison et salade	
LE VÉRITABLE OSSO BUCO	23.80€
BURGER (CHEDDAR OU REBLOCHON)	21.30€
Viande française, frites maison	
BURGER AU BLEU D'Auvergne	22.00€
Frites maison	
Supplément garniture	3.50€

## SUGGESTIONS DU JOUR À L'ARDOISE



Notre activité traiteur est fier de satisfaire aux exigences du label Origine France Garantie. Nous attachons un soin particulier à la sélection de nos produits et de nos fournisseurs afin de proposer à nos clients des produits de qualité.

## LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

<b>MARGUERITA</b>	<b>11.50€</b>	<b>SPÉCIALE PIZZAÏOLO</b>	<b>16.00€</b>
Tomate, mozzarella, olives, origan		Tomate, mozzarella, jambon, œuf, crème fraîche, origan	
<b>SUCYCIENNE</b>	<b>13.50€</b>	<b>CHEF</b>	<b>15.50€</b>
Tomate, mozzarella, jambon, origan		Tomate, mozzarella, jambon, merguez, anchois, câpres, origan	
<b>REINE</b>	<b>14.50€</b>	<b>ORIENTALE</b>	<b>15.00€</b>
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan		Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, œuf, olives, origan	
<b>NAPOLITAINE</b>	<b>13.50€</b>	<b>YVETTE</b>	<b>15.00€</b>
Tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan		Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, origan	
<b>CALZONE</b>	<b>14.50€</b>	<b>VÉGÉTARIENNE</b>	<b>16.00€</b>
Pizza soufflée, tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan		Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, olives, œuf, oignons, champignons, origan	
<b>UMBERTO</b>	<b>15.50€</b>	<b>SAVOYARDE</b>	<b>16.50€</b>
Tomate, mozzarella, jambon, chorizo, lardons, origan		Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, origan	
<b>BUFFALA</b>	<b>17.50€</b>	<b>SALMONE</b>	<b>17.00€</b>
Crème fraîche, mozzarella buffala, jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette, origan		Tomate, fromage, saumon frais, crème fraîche, origan	
<b>QUATRE SAISONS</b>	<b>14.50€</b>	<b>NEPTUNE</b>	<b>15.00€</b>
Tomate, mozzarella, jambon, olives, artichauts, poivrons, origan		Tomate, mozzarella, thon, oignons, olives noires, persillade	
<b>CHARLES</b>	<b>15.50€</b>	<b>CHÈVRE MIEL</b>	<b>16.00€</b>
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, câpres, anchois, œuf, thon, origan		Base crème et miel, chèvre, mozzarella, jambon de Parme, roquette, origan	
<b>QUATRE FROMAGES</b>	<b>15.50€</b>	<b>SICILIENNE</b>	<b>12.00€</b>
Tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola, origan		Tomate, anchois, olives, câpres	
<b>BOUCHÈRE</b>	<b>16.00€</b>	<b>Supplément garniture</b>	<b>2.00€</b>
Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, origan			
<b>POULET</b>	<b>15.00€</b>		
Crème fraîche, mozzarella, poulet, olives, pomme de terre, origan			
<b>PALERME</b>	<b>16.00€</b>		
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, chorizo piquant, olives, poivrons, œuf, origan			
<b>CAMPAGNARDE</b>	<b>15.50€</b>		
Crème fraîche, mozzarella, olives, lardons, poivrons, oignons, œuf, origan			



# Desserts



CHEZ CHARLES  
RESTAURANT



**Les finitions de Chez Charles.**  
*Des fromages fins et des desserts exquis, dont il est sûr que vous en apprécierez les délicatesses. Pour clore sur des notes douces, une sélection de digestifs et de breuvages chauds vous est proposée en alternatif ou en complément.*



# ASSIETTE DE FROMAGES

Accompagnée de sa salade 9.00€

# DESSERTS

**Mi-cuit chocolat** 8.50€

*Crème anglaise, boule vanille*

**Café Gourmand** 8.80€

*Au soin du Chef*

**Baba au Rhum** 8.90€

**Tarte Tatin** 9.00€

*Servie tiède, glace vanille et chantilly*

**Crème Brûlée** 8.00€

*À la vanille de Bourbon de Madagascar*

**Mousse au Chocolat** 8.00€

*Façon mère-grand*

**Panna Cotta** 7.80€

*Au choix : fruits rouges, mangue, Nutella*

**Profiteroles Maison** 10.50€

*Amandes effilées, sauce chocolat et chantilly*

**Tiramisu** 8.00€

*Crème de mascarpone, boudoirs infusés au café arabica et amaretto*

**Glaces et Sorbets 3 Boules** 7.00€

*Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, citron, framboise, mangue, poire, cassis, rhum raisin*

**Le Colonel** 11.50€

*Sorbet citron 2 boules et vodka*

**La Williams** 11.50€

*Sorbet poire 2 boules et eau de vie de poire*

**Coupe Amarena** 9.50€

*Glace vanille, griottes, chantilly*



# BOISSONS CHAUDES

Café 2.50€

Décaféiné 2.50€

Café Allongé 3.00€

Café Crème 5.00€

Noisette 2.60€

Thé Nature 5.00€

Infusion 5.00€



# DIGESTIFS

**Nos Hors d'Âge - 4 cl** 15.00€

**Baileys - 4 cl** 7.50€

**Calvados - 4 cl** 8.00€

**Grappa - 4 cl** 7.50€

**Armagnac - 4 cl** 8.00€

**Cognac - 4 cl** 8.00€

**Eau de vie - 4 cl** 9.00€

*Poire, framboise ou mirabelle*

**Limoncello - 4 cl** 7.50€

**Get 27° / Get 31° - 4 cl** 8.00€

**Amaretto - 4 cl** 7.50€

**Prune de Souillac - 4 cl** 12.00€

**Rhum Diplomatico - 4 cl** 12.00€