



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€ PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE, FROMAGE 21.50€

ENTRÉES

COCKTAIL CREVETTES	10.90€
Salade, crevettes, sauce cocktail	
SAUMON GRAVLAX	14.00€
ŒUFS MAYONNAISE	7.50€
ASSIETTE CHARLES	12.90€
Tomate, mozarella, jambon de parme, câpres, copeaux de parmesan et pesto maison	
FOIE GRAS MAISON	19.50€
Confiture d'oignons rouges	

NOS SALADES REPAS

SALADE PERIGOURDINE	27.00€
Salade, gésiers de canard, oeufs de caille, magret séché, tomates cerises, 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	
SALADE OCÉANE	22.00€
Salade, tomates, saumon gravlax, crevettes, thon	

PASTAS

LINGUINES CARBONARA	15.70€
Lardons, crème fraîche, oeuf	
LINGUINES AU SAUMON	17.80€
Crème fraîche	
LASAGNE BOLOGNAISE AL FORNO	17.20€
Sauce bolognaise, sauce béchamel, parmesan	

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	24.60€
Beurre citroné, riz	
FILET DE BAR SAUCE VIERGE	23.50€
Riz	
THON À LA PLANCHA	27.00€

NOTRE CAVE À VIANDES

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

ENTRECÔTE MATURÉE GRILLÉE 300G	34.50€
CÔTE DE BŒUF MATURÉE 1,100KG	89.50€
Pour 2 personnes, sauces aux choix	
Supplément garniture	3.50€

VIANDES

TOURNEDOS ROSSINI	36.50€
Frites maison	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	26.90€
Purée	
ESCALOPE VEAU MILANAISE	20.30€
Pâtes, sauce tomate	
TARTARE DE BŒUF	22.00€
Préparé ou non préparé, frites maison et salade	
BURGER (CHEDDAR OU REBLOCHON)	21.30€
Viande française, frites maison	
FILET DE BOEUF SAUCE POIVRE OU BÉARNAISE	35.00€
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

MARGUERITA 11.50€

Tomate, mozzarella, olives, origan

SUCYCIENNE 13.50€

Tomate, mozzarella, jambon, origan

REINE 14.50€

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan

NAPOLITAINE 14.00€

Tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan

CALZONE 14.50€

Pizza soufflée, tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan

UMBERTO 15.50€

Tomate, mozzarella, jambon, chorizo, lardons, origan

BUFFALA 17.50€

Crème fraîche, mozzarella buffala, jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette, origan

QUATRE SAISONS 14.50€

Tomate, mozzarella, jambon, olives, artichauts, poivrons, origan

CHARLES 15.50€

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, câpres, anchois, œuf, thon, origan

QUATRE FROMAGES 15.50€

Tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola, origan

BOUCHÈRE 16.00€

Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, origan

POULET 15.00€

Crème fraîche, mozzarella, poulet, olives, pomme de terre, origan

PALERME 16.00€

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, chorizo piquant, olives, poivrons, œuf, origan

CAMPAGNARDE 15.50€

Crème fraîche, mozzarella, olives, lardons, poivrons, oignons, œuf, origan

SPÉCIALE PIZZAÏOLO 16.00€

Tomate, mozzarella, jambon, œuf, crème fraîche, origan

CHEF 15.50€

Tomate, mozzarella, jambon, merguez, anchois, câpres, origan

ORIENTALE 15.50€

Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, œuf, olives, origan

YVETTE 15.50€

Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, origan

VÉGÉTARIENNE 16.00€

Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, olives, œuf, oignons, champignons, origan

SAVOYARDE 16.50€

Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, origan

SALMONE 17.00€

Tomate, fromage, saumon frais, crème fraîche, origan

NEPTUNE 15.00€

Tomate, mozzarella, thon, oignons, olives noires, persillade

CHÈVRE MIEL 16.00€

Base crème et miel, chèvre, mozzarella, jambon de Parme, roquette, origan

Supplément garniture 2.00€



Dessert



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 8.50€

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

Pavlova à la Fraise 8.50€

Meringue, sorbet fraise, coulis de fruit rouge et 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€