Charlotte

chleb ✤ wino

poniedziałek - czwartek 7.00 - 00.00

piątek 7 .00 - 1.00

sobota 8.00 - 1.00

niedziela 8.00 - 00.00

✤

Warszawa Pl. Zbawiciela ✤ Próżna ✤ Pl. Trzech Krzyży ✤ Kieślowskiego
Kraków Pl. Szczepański ✤ **Wrocław** św. Antoniego

VIENNOISERIE – wypieki słodkie

Croissant 6.00

Croissant z nadzieniem 6.50
cytrynowy, malinowy

Croissant fourré 10.00
z migdałami i rumem

Pain au chocolat 6.50

Pain au raisin 6.50

Warkocz 6.50

Petite Brioche 5.00

Rugelach 4.50

Magdalenka 1.50

Kruche ciasteczka *(150 g)* 12.00
z lawendą / z makiem / z pistacjami

PATISSERIE – wyroby cukiernicze

Crème brûlée 12.00

Fondant czekoladowy 12.00

Tarta cytrynowa 12.00

Tarta z owocami sezonowymi 12.00

Tarta z czekoladą i słonym karmelem 12.00

Ekler 6.00
truskawkowy / pistacjowy / waniliowy / czekoladowy

Macarons 4.00

Sernik z białej czekolady 12.00

Mus z białej i mlecznej czekolady 12.00

Beza 5.00

ZESTAWY I DANIA ŚNIADANIOWE

Śniadania serwujemy do 24:00

Śniadanie francuskie 13.00

Croissant, kawa śniadaniowa lub herbata Charlotte.

Śniadanie Charlotte 20.00

Koszyk pieczywa oraz domowa konfitura, czekolada, słony karmel lub miód Charlotte, dowolny napój gorący lub sok Cappy.

Śniadanie z jajkiem 22.00

Koszyk pieczywa oraz domowa konfitura, czekolada, słony karmel lub miód Charlotte, dowolny napój gorący lub sok Cappy, jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane na miękko.

Śniadanie Charles 30.00

Koszyk pieczywa oraz domowa konfitura, czekolada, słony karmel lub miód Charlotte, dowolny napój gorący lub sok Cappy, jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane, kieliszek wina musującego Beltoure.

Omlet francuski 11.00

na słodko / z szynką / z kozim serem.

Granola z jogurtem 12.00

Jogurt naturalny z domową granolą z opiekanych płatków, orzechów, miodu i żurawiny.

Pain perdu 12.00

Francuskie tosty na słodko nasączane sokiem pomarańczowym.

Świeże owoce sezonowe 12.00

TARTINES – kanapki na ciepło

Wszystkie nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.

Dinde mayo 14.00

Plastry pieczonej piersi z indyka, sos z żurawiny i czerwonego wina, majonez.

Mozzarella z tapenadą 14.00

Mozzarella, domowa tapenada z czarnych oliwek.

Jambon Gruyère 14.00

Szynka, ser Gruyère, domowe pesto z bazylii.

Chèvre chaud 14.00

Ser kozi dojrzewający, tymianek, miód.

TARTINES – kanapki na zimno

Wszystkie nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.

Dijon 13.00
Szynka, ser Gruyère, musztarda Dijon.

Bayonne 13.00
Szynka dojrzewająca, karczochy w oleju, rukola.

Rostbef 13.00
Plastry rostbefu, majonez, roszponka.

Saumon fumé 13.00
Łosoś wędzony, gęsta śmietana, koperek.

Chèvre 13.00
Ser kozi dojrzewający, miód, roszponka, tymianek.

Fromage 13.00
Ser „Pavé 3 Provinces" (miękki ser z północnej Francji), świeża figa.

Ratatouille 13.00
Duszone warzywa: papryka żółta i czerwona, cukinia, bakłażan, fenkuł, rukola.

Sezonowa 13.00
Zapytaj obsługę o aktualną kanapkę sezonową.

SAŁATKI

Niçoise 22.00
Sałaty, tuńczyk, zielona fasolka, pomidorki cherry, jajka przepiórcze, sos vinaigrette z anchois.

Paysanne 22.00
Pieczone ziemniaki, rukola, korniszony, pomidorki cherry, salsa verde i musztardowy vinaigrette, grzanki z serem Gruyère

Chèvre chaud 22.00
Sałaty, grzanki z kozim serem, orzeszki pinii, miodowy sos vinaigrette.

Zielona sałata 6.00
Mała miseczka zielonych sałat.

ZUPY

Każdego dnia przygotowujemy inną zupę.
Zupy serwujemy od 12:00.

Zupa dnia 14.00

Poniedziałek: Velouté ze szparagów z oliwą estragonową.

Wtorek: Bulion wegetariański.

Środa: Krem z białej fasoli z confit z kaczki.

Czwartek: Zupa cebulowa z grzankami z serem Gruyère.

Piątek: Krem z zielonego groszku z miętą pieprzową.

SPÉCIALITÉS Charlotte

Croque-mademoiselle 22.00

Tradycyjna zapiekana kanapka z cukinią, sosem béchamel i serem Gruyère, zestaw zielonych sałat.
(z jajkiem sadzonym 24.00)

Croque-monsieur 22.00

Tradycyjna zapiekana kanapka z szynką, sosem béchamel i serem Gruyère, zestaw zielonych sałat.
(z jajkiem sadzonym 24.00)

Croque-madame 24.00

Zapiekana kanapka z pieczonym indykiem, sosem béchamel, serem Gruyère, i jajkiem sadzonym, zestaw zielonych sałat.

Prowansalskie Ratatouille ze świeżych warzyw 23.00

Duszone warzywa, domowe pesto z bazylii, chleb Charlotte.

Assiette de fromages 15.00

Talerzyk 4 serów francuskich: kozi, Pavé 3 Provinces, Gruyère, bleu z grillowanym chlebem Charlotte.

Assiette de charcuterie 15.00

Talerzyk wędlin i przysmaków francuskich z grillowanym chlebem Charlotte.

Foie à la Charlotte 16.00

Mus z wątróbek drobiowych z brandy, konfitura z suszonych fig, 4 kromki pieczywa.
(z kieliszkiem wina Muscat 28.00)

Quiche du jour 11.00

Codziennie wypiekana inna quiche.

Olive et balsamique 3.00

Talerzyk oliwy extra vergine z octem balsamicznym.

Koszyk pieczywa 7.00

Chleb i masło 3.00

Grillowany chleb Charlotte i masło demi-sel.

NAPOJE GORĄCE

Espresso 7.00

Podwójne espresso 9.00

Café crème 7.50

Kawa śniadaniowa 10.00

Cappuccino 11.00

Latte 12.00

Flat white 13.00

Mleko sojowe / ryżowe / owsiane 2.00

Wszystkie nasze kawy możesz zamówić z mlekiem sojowym, ryżowym, owsianym lub mlekiem bez laktozy.

Herbata Charlotte 11.00

French Breakfast - czarna herbata śniadaniowa.
Earl Grey Charles - czarna herbata z dodatkiem bergamotki.
Jardin - czarna herbata o kwiatowo - owocowym aromacie.
Vert Céladon – zielona tradycyjna chińska herbata.
Lavande rosée - zielona herbata z dodatkiem lawendy i róży.
Forêt Rouge – czerwona herbata Rooibos bez teiny z dodatkiem owoców.
Infusion provençale - mieszanka ziół z Prowansji.
Menthe - klasyczny napar z liści mięty.
Noël – czarna herbata indyjska z rozgrzewającą mieszanką zimowych przypraw.

Napar imbirowy 8.00

NAPOJE ZIMNE

Kawa mrożona 10.00

Tonic espresso 17.00

Woda mineralna Buskowianka *0.33l* 7.00

gazowana, niegazowana

Woda mineralna Perrier *0.33l* 8.00 / *0.75l* 11.00

Lemoniada Charlotte 7.50

Tłoczony sok jabłkowy 7.50

Świeży sok 14.00

pomarańczowy, grejpfrutowy

Sok Cappy 7.00

pomarańczowy, jabłkowy

Coca Cola 7.50

Coca Cola, Cola Zero

Poproś o bezpłatną karafkę wody gazowanej lub niegazowanej.