Charlotte

BOUILLON

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

ZESTAWY I DANIA ŚNIADANIOWE

Śniadania serwujemy do 24:00

Śniadanie Charlotte 21.00

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. + 2.00

+ jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane, kieliszek wina musującego Beltoure. + 9.00

Granola z jogurtem 13.00

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

Omlet francuski 11.00

na słodko / z szynką / z kozim serem

Świeże owoce sezonowe 12.00

Croque

Tradycyjna zapiekana kanapka z sosem béchamel i serem Gruyère, zestaw zielonych sałat.

Croque-mademoiselle 22.00
z cukinią (z jajkiem sadzonym + 2.00)

Croque-monsieur 22.00
z szynką (z jajkiem sadzonym + 2.00)

Croque-madame 24.00
z pieczonym indykiem

VIENNOISERIE – wypieki słodkie

Croissant 6.50

Croissant z nadzieniem 7.00
cytrynowy, malinowy

Croissant fourré 10.00
z migdałami i rumem

Pain au chocolat 7.00

Pain au raisin 7.00

Warkocz 7.00

Petite Brioche 5.00

Rugelach 5.00

Mała chałka 4.00

Magdalenka 2.00

Kruche ciasteczka *(150 g)* 13.00
z lawendą / z makiem / z pistacjami

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.

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.

Bułeczka ze szpinakiem, serem i jajkiem 13.00
Bułeczka drożdżowa posypana makiem zapiekana ze szpinakiem, serem kozim i jajkiem. Podawana na zimno lub na ciepło.

BULIONY

Buliony serwujemy od rana do 24:00.

Bulion klasyczny 16.00

Długo gotowany bulion drobiowo - wołowy z kawałkiem szpondra oraz pieczoną marchwią i czosnkiem, podawany z ręcznie robionym makaronem.

Bulion wegetariański 16.00

Długo gotowany bulion na bazie warzyw oraz grzybów suszonych z dodatkiem pasty z bakłażana oraz smażonych borowików, podawany z ręcznie robionym makaronem.

PRZYSTAWKI

Sałatka jarzynowa w szynce 12.00

Sałatka jarzynowa, sos na bazie domowego majonezu z dodatkiem anchois, szynka, kromka chleba Charlotte.

Brandade z dorsza 12.00

Pasta z dorsza i gotowanych ziemniaków, marynowana cebula, kromka chleba żytniego.

Jajka z truflowym majonezem 12.00

Gotowane jajka, majonez truflowy, świeży estragon kromka chleba bezglutenowego.

Pieczone pory z twarogiem ziołowym 12.00

Pieczone pory, twaróg ziołowy, kruszonka chlebowa.

Assiette de fromages 15.00

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

Ślimaki po burgundzku 25.00

Ślimaki zapiekane w maśle czosnkowo ziołowym, bagietka paryska.

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)

DANIA GŁÓWNE

Halibut zapiekany w sosie Mornay 28.00

Filet zapiekany w sosie z dodatkiem kalafiora i makaronu, całość polana salsą z kaparów.

Boeuf Bourguignon 27.00

Wołowina duszona w czerwonym winie, duszone warzywa, purée ziemniaczane.

Prowansalskie Ratatouille ze świeżych warzyw 23.00

Duszone warzywa, domowe pesto z bazylii, chleb Charlotte.

SAŁATKI

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

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

DODATKI

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.

Frytki 10.00
Frytki podawane z domowym sosem aioli.

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

NAPOJE GORĄCE

Espresso 7.00

Podwójne espresso 9.00

Café crème 7.50

Kawa śniadaniowa 11.00

Cappuccino 12.00

Latte 13.00

Flat white 14.00

Mleko sojowe / ryżowe / owsiane 2.00
Wszystkie nasze kawy możesz zamówić z mlekiem sojowym, ryżowym, owsianym lub mlekiem bez laktozy.

Herbata Charlotte 12.00
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.

Gorąca czekolada 10.00

Napar imbirowy 8.00

NAPOJE ZIMNE

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.