



# 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 ❖ Prózna ❖ Pl. Trzech Krzyży ❖ Kieślowskiego  
**Kraków** Pl. Szczepański ❖ Mostowa  
**Wrocław** św. Antoniego

## VIENNOISERIE – wypieki słodkie

Croissant 7.00

Croissant z nadzieniem 8.00  
*cytrynowy / malinowy*

Croissant fourré 12.00  
*z migdałami i rumem*

Pain au chocolat 8.00

Pain au raisin 8.00

Warkocz 8.00

Petite Brioche 6.00

Rugelach 6.00

Magdalenka 2.50

Kruche ciasteczka (150 g) 16.00  
*z lawendą / z makiem / z pistacjami*



## PATISSERIE – wyroby cukiernicze

Crème brûlée 15.00

Fondant czekoladowy 15.00

Tarta cytrynowa 15.00

Tarta z owocami sezonowymi 15.00

Tarta z czekoladą i słonym karmelem 15.00

Ekler 8.00  
*truskawkowy / pistacjowy / waniliowy / czekoladowy*

Macarons 5.00

Sernik z białej czekolady 15.00

Mus z białej i mlecznej czekolady 15.00

Beza 5.00

# ZESTAWY I DANIA ŚNIADANIOWE

*Śniadania serwujemy do 24:00*

## Śniadanie francuskie 17.00

*Croissant, kawa śniadaniowa lub herbata Charlotte.*

DO PONIŻSZYCH ŚNIADAŃ WYBIERZ DWA SŁODKIE  
DODATKI CHARLOTTE:

konfitura malinowa / konfitura truskawkowa / konfitura pomarańczowa  
krem z białej czekolady / krem z mlecznej czekolady / słony karmel / miód z lawendą

*Jeśli skończył Ci się dodatek - poproś kelnera o bezpłatną dokładkę.*

## Śniadanie Charlotte 24.00

*Koszyk pieczywa, croissant oraz dwa słodkie dodatki Charlotte,  
dowolna kawa lub herbata lub sok Cappy lub lemoniada Charlotte.*

## Śniadanie z jajkiem 26.00

*Koszyk pieczywa, croissant oraz dwa słodkie dodatki Charlotte,  
dowolna kawa lub herbata lub sok Cappy lub lemoniada Charlotte,  
oraz jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane na miękko.*

## Śniadanie Charles 36.00

*Koszyk pieczywa, croissant oraz dwa słodkie dodatki Charlotte,  
dowolna kawa lub herbata lub sok Cappy lub lemoniada Charlotte,  
jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane,  
kieliszek wina musującego Beloure.*

## Omlet francuski 15.00

*Na słodko / z szynką / z kozim serem. Podawany z masłem i bagietką.*

## Granola z jogurtem 14.00

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

## Pain perdu 16.00

*Francuski tost ze słodkim kremowym serkiem śmietankowym z cytryną,  
konfitura malinowo-różana Charlotte.*

## Świeże owoce sezonowe 12.00



## TARTINES – kanapki na ciepło

*Wszystkie nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.*

### Dinde mayo 16.00

*Plastry pieczonej pierś z indyka, sos z żurawiny i czerwonego wina, majonez, masło.*

### Mozzarella z tapenadą 16.00

*Mozzarella, domowa tapenada z czarnych oliwek.*

### Jambon Gruyère 16.00

*Szynka, ser Gruyère, domowe pesto z bazylii.*

### Chèvre chaud 16.00

*Ser kozi dojrzewający, tymianek, miód, masło.*

## TARTINES – kanapki na zimno

Wszystkie nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.

### Dijon 15.00

Szynka, ser Gruyère, musztarda Dijon, masło.

### Bayonne 15.00

Szynka dojrzewająca, karczochy, rukola, masło.

### Rostbef 15.00

Plastry rostbefu, majonez, roszponka.

### Saumon fumé 15.00

Łosoś wędzony, gęsta śmietana, ogórek, koperek, masło.

### Chèvre 15.00

Ser kozi dojrzewający, miód, roszponka, tymianek, masło.

### Fromage 15.00

Ser „Pavé 3 Provinces” (miękki ser z północnej Francji), świeża figa, masło.

### • Petits pois et truffe 15.00

Hummus i pasta z zielonego groszku, świeży ogórek, truflowy sos vinaigrette, orzeszki ziemne.

### • Ratatouille 15.00

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

### Sezonowa 15.00

Zapytaj obsługę o aktualną kanapkę sezonową.



## SALATKI

### Niçoise 25.00

Salata rzymska, tuńczyk, ziemniaki, zielona fasolka, pomidorki cherry, ogórek zielony, jajka przepiórcze, sos vinaigrette z anchois, bagietka.

### Paysanne 25.00

Rukola, ziemniaki, korniszony, pomidorki cherry, gremolata z natki pietruszki i musztardowy vinaigrette, grzanki z serem Gruyère.

### Chèvre chaud 25.00

Salaty, grzanki z kozim serem, orzeszki pinii, miodowy sos vinaigrette.

### Mieszanka sałat 12.00

Cykorcia, salata rzymska, rukola, świeża mięta, francuski sos vinaigrette.

# ZUPY

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

## Zupa dnia 18.00

Poniedziałek: Velouté z białych szparagów z oliwą estragonową.

🟢 Wtorek: Bulion wegański z borowikami i makaronem.

Środa: Krem z białej fasoli z confit z kaczki.

Czwartek: Zupa cebulowa z grzankami z serem Gruyère.

Piątek: Krem z zielonego groszku ze śmietaną i miętą pieprzową.



## SPÉCIALITÉS Charlotte

### Croque-mademoiselle 27.00

*Tradycyjna zapiekana kanapka z cukinią, sosem béchamel  
i serem Gruyère, zestaw zielonych salat.  
(z jajkiem sadzonym 29.00)*

### Croque-monsieur 27.00

*Tradycyjna zapiekana kanapka z szynką, sosem béchamel  
i serem Gruyère, zestaw zielonych salat.  
(z jajkiem sadzonym 29.00)*

### Croque-madame 29.00

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

### Prowansalskie Ratatouille ze świeżych warzyw 29.00

*Duszone warzywa, domowe pesto z bazylii, chleb Charlotte.*

### Assiette de fromages 19.00

*Talerzyk czterech serów francuskich: Chevre, Pavé 3 Provinces, Gruyère,  
bleu oraz chutney z pigwowca, grillowany chleb Charlotte.*

### Assiette de charcuterie 19.00

*Talerzyk wędlin i przysmaków francuskich, ogórek marynowany, grillowany chleb Charlotte.*

### Foie à la Charlotte 19.00

*Mus z wątróbek drobiowych z brandy, chutney z porzeczki, bagietka paryska.*

### Quiche du jour 14.00

*Codziennie wypiekana inna wytrawna tarta, podawana z zestawem zielonych salat.*

### Olive et balsamique 5.00

*Talerzyk oliwy extra vergine z octem balsamicznym.*

### Koszyk pieczywa 8.00

### Chleb i masło 3.00

*Grillowany chleb Charlotte i masło demi-sel.*

# NAPOJE GORĄCE

Espresso 9.00

Podwójne espresso 12.00

Café crème 9.50

Kawa śniadaniowa 13.00

Cappuccino 13.00

Latte 15.00

Flat white 16.00

Mleko sojowe / ryżowe / owsiane 3.00

Herbata Charlotte 15.00

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.



# NAPOJE ZIMNE

Kawa mrożona 13.00

Tonic espresso 18.00

Woda mineralna Buskowsianka 0.33l 7.00

*gazowana, niegazowana*

Woda mineralna San Pellegrino 0.25l 9.00 / 0.75l 16.00

Lemoniada Charlotte 12.00

Tłoczony sok jabłkowy 14.00

Świeży sok 17.00

*pomarańczowy, grejpfrutowy*

Sok Cappy 10.00

*pomarańczowy, jabłkowy*

Tonik 10.00

Coca Cola 10.00

*Coca Cola, Cola Zero*

*Poproś o bezpłatną karafkę wody gazowanej lub niegazowanej.*

*Dla grup od 5 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.*

# Charlotte

chleb ❖ wino

## BAR

### APERITIF

Kir / Kir Pétillant / Kir Royal

*Crème de Cassis de Bourgogne, Sauvignon Blanc*

*Crème de Cassis de Bourgogne, Beltoure*

*Crème de Cassis de Bourgogne, Champagne*

🍷 18 / 20 / 35

Kir Pêche / Kir Pêche Pétillant / Kir Pêche Royal

*Likier brzoskwiński, Sauvignon Blanc*

*Likier brzoskwiński, Beltoure*

*Likier brzoskwiński, Champagne*

🍷 18 / 20 / 35

### KOKTAJLE

French Martini

*wódka, creme de cassis, nektar ananasowy, sok z cytryny*

🍷 26

Pastis Whisky Sour

*whisky, Ricard Pastis, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko*

🍷 26

Calvados z tonikiem

*koniak calvados d'estou fine, Henry Thomas tonik*

🍷 26

Poncz

*owoce, rosé, wódka*

🍷 17 | 65 //

Mimoza

*Beltoure, świeży sok pomarańczowy, grenadyna*

🍷 20

Lillet Ginger Fizz

*Lillet Blanc, wódka, imbir, bitters*

🍷 26

Aperol Spritz

*Aperol, Beltoure*

🍷 26

### DIGESTIF

Calvados D'Estou Fine

*AOC Calvados*

🍷 16

Piwo

*1664 Blanc, 330 ml*

*1664 Lager, 330 ml*

🍷 14

# Charlotte

chleb ❖ wino

## KARTA WIN

### WINA MUSUJAĆE

Bouvet-Ladubay Cremant de Loire <i>AOC Loire, méthode traditionnelle</i>	21	124
Cremant de Loire Excellence Rose <i>AOC Loire, méthode traditionnelle</i>	21	124
❶ Domaine Bobinet Le Ciel Est Bleu Pet-Nat <i>Loire</i>		190
Beltouré <i>Alsace, méthode Charmant</i>	15	73
Henry Leblanc Brut <i>Blanc de Blancs, méthode Charmant</i>	17	83

### SZAMPANY

Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru <i>AOC Champagne</i>	35	230
Champagne Jacquart Montaudon Cuvee Brut <i>AOC Champagne</i>		230

### WINA BIAŁE

#### ❖ WINA NA KARAFKI

Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc <i>IGP Pays d'Oc Languedoc</i>	15	24	45	83
Arnaud de Villeneuve Chardonnay <i>IGP Cotes Catalanes</i>	15	24	45	83

#### ❖ WINA NA BUTELKI

Domaine Gayda Flying Solo Grenache Blanc Viogner <i>IGP Pays d'Oc</i>	18	98
❶ Le Bon Côté Blanc <i>IGP Pays d'Oc Languedoc</i>	18	98
360° Sauvignon Blanc <i>IGP Loire</i>	18	98
Bestheim Riesling <i>IGP Cotes Catalanes</i>	24	134
Chablis Domaine de la Gélinotte <i>AOC</i>	33	190
❶ Soulographie, Sons of wine <i>Alsace</i>		190
Arnaud de Villeneuve Muscat Moelleux <i>IGP Côtes Catalanes, vin de dessert</i>	18	98





# Charlotte

chleb ❖ wino

## KARTA WIN

### WINA POMARAŃCZOWE

- ❖ Les Vins Pirouette - Eros  
*Alsace*



33 190

### WINA RÓŻOWE

#### ❖ WINA NA KARAFKI

- Baron d'Arignac Syrah Rosé  
*IGP Pays de l'Hérault*



15 24 45 83

- Montmeyrac Puissance & Caractere Rosé  
*Vin de France*

15 24 45 83

#### ❖ WINA NA BUTELKI

- Connoisseur Rose Gourmand  
*IGP Côtes de Gascogne*



18 98

### WINA CZERWONE

#### ❖ WINA NA KARAFKI

- Domaine de la Provenquiere Cabernet Sauvignon  
*IGP Pays d'Oc*



15 24 45 83

#### ❖ WINA NA BUTELKI

- 360° Cabernet Franc  
*IGP Loire*



18 98

- ❖ Le Bon Côté Rouge  
*IGP Pays d'Oc Languedoc*

18 98

- ❖ La Roche BuiSSIère Petit Jo  
*Vin de France*

190

- ❖ Chateau la Roche BIO  
*AOC Bordeaux Supérieur*

18 98