



# Charlotte

chleb ❖ wino

WILANÓW

*poniedziałek - piątek 7.00 - 22.00*

*sobota 8.00 - 22.00*

*niedziela 8.00 - 22.00*



**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

Petite Brioche 6.00

Rugelach 6.00

Mała chałka 6.00

Magdalenka 2.50

Kruche ciasteczka (150 g) 16.00

*z lawendą / z makiem / z pistacjami*

Pączki 8.00

*Pączek z nadzieniem z białej czekolady, z białym lukrem i skórką pomarańczową.*

*Pączek z nadzieniem z czekolady mlecznej, z lukrem cytrynowym.*

*Pączek z nadzieniem ze słonego karmelu, z białym lukrem, posypany niebieskim bławatkiem.*

*Pączek z nadzieniem malinowo - różanym, z różową polewą z hibiskusem.*



## PATISSERIE – wyroby cukiernicze

Crème brûlée 15.00

Fondant czekoladowy 15.00

Tarta cytrynowa 15.00

Tarta z czekoladą i słonym karmelem 15.00

Cannelé de Bordeaux 8.00

*Babeczka z budyniowym środkiem, z rumem i wanilią.*

Ekler 8.00

*truskawkowy / pistacjowy / waniliowy / czekoladowy*

Macarons 5.00

Sernik z białej czekolady 15.00

# ZESTAWY I DANIA ŚNIADANIOWE

*Śniadania serwujemy do 22:00*

## 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 dodatkę.*

## Śniadanie Charlotte 24.00

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

## Śniadanie z jajkiem 26.00

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

## 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.*

## 🍏 Świeże owoce sezonowe 12.00



## TARTINES – kanapki na ciepło

*Wszystkie nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.*

### Dinde mayo 16.00

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

### 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.

## Rostbef 15.00

Plastry rostbefu, majonez, roszonek.

## Saumon fumé 15.00

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

## Chèvre 15.00

Ser kozi dojrzewający, miód, roszonek, 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.



## CROQUE

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

### Croque-mademoiselle 27.00

z cukinią (z jajkiem sadzonym +2.00)

### Croque-monsieur 27.00

z szynką (z jajkiem sadzonym +2.00)

### Croque-madame 29.00

z pieczonym indykiem i jajkiem sadzonym



## 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, komiszony, 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

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

## BULIONY

*Buliony serwujemy od rana do 22:00.*

### Bulion klasyczny 19.00

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

### 🍷 Bulion wegański 19.00

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



## SPÉCIALITÉS Charlotte

### 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.*

### 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 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*

Tonik 10.00

*Proś o bezpłatną karafkę wody gazowanej lub niegazowanej.*

# 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 brzoskwińowy, Sauvignon Blanc*

*Likier brzoskwińowy, Beltoure*

*Likier brzoskwińowy, Champagne*

🍷 18 / 20 / 35

### KOKTAJLE

Mimoza

*Beltoure, świeży sok pomarańczowy, grenadyna*

🍷 20

Lillet Ginger Fizz

*Lillet Blanc, wódka, imbir, bitters*

🍷 26

Aperol Spritz

*Aperol, Beltoure*

🍷 26

Piwo

*1664 Blanc, 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
--	---	----------

### WINA BIAŁE

#### ❖ WINA NA KARAFKI

Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc <i>IGP Pays d'Oc Languedoc</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 Le Petit Bandit - Rascal Cuvée Spéciale <i>Alsace</i>		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*

Patrick Bouju - Domaine La Bohème G&M  
*Auvergne*



33 190

220

### WINA RÓŻOWE

#### ❖ WINA NA KARAFKI

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 Buisnière Petit Jo  
*Vin de France*

190

- 🍷 Chateau la Roche BIO  
*AOC Bordeaux Supérieur*

18 98