



Charlotte

chleb ❖ wino

poniedziałek - czwartek 7.00 - 00.00

piątek 7.00 - 1.00

sobota 8.00 - 1.00

niedziela 8.00 - 22.00



Warszawa Pl. Zbawiciela ❖ Próżna ❖ 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

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

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

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 piersi 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, grejpsfrutowy

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 MUSUJĄCE





	
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
Beltoure <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

				
	150 ml	250 ml	500 ml	1,0 l
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 Gélinothe <i>AOC</i>	33 190
❶ Le Petit Bandit - Rascal Cuvee Spéciale <i>Alsace</i>	190
❶ Soulographic, 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