



Charlotte

❖

BOUILLON

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 ❖ Pl. Inwalidów
Kraków Pl. Szczepański ❖ Mostowa
Wrocław św. Antoniego ❖ **Poznań** Kryświczka

VIENNOISERIE – wypieki słodkie

Croissant 7.00

Croissant z nadzieniem 9.00

cytrynowy / malinowy

Croissant fourré 13.00

z migdałami i rumem

Pain au chocolat 9.00

Pain au raisin 9.00

Warkocz 9.00

Petite Brioche 6.00

Magdalenka 3.00



PÂTISSERIE – wyroby cukiernicze

Crème brûlée 16.00

Fondant czekoladowy 16.00

Tarta cytrynowa 16.00

Tarta z owocami sezonowymi 16.00

Tarta z czekoladą i słonym karmelem 16.00

Cannelé de Bordeaux 9.00

Babeczka z budyniowym środkiem, z rumem i wanilią.

Ekler 10.00

truskawkowy / pistacjowy / waniliowy / czekoladowy

Macarons 6.00

Sernik z białej czekolady 16.00

Meringue 6.00

francuska beza z miękkim środkiem

ZESTAWY I DANIA ŚNIADANIOWE

Śniadania serwujemy do zamknięcia.

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 26.00

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

Śniadanie z jajkiem 28.00

*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 38.00

*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 Beltoure.*

Omlet francuski 16.00

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

Granola z owocami i jogurtem 18.00

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

Pain perdu 18.00

*Francuski tost na masłanej brioche ze słodkim kremowym serkiem śmietankowym z cytryną
i konfiturą malinowo-różaną Charlotte.*



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 w zalewie, rukola, masło.

Rostbief 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

Nicoise 26.00

Salata rzymska, cykoria, rukola, tuńczyk, zielona fasolka, pomidorki cherry, jajka przepiórcze, sos vinaigrette z anchois, bagietka paryska.

Chèvre chaud 26.00

Roszonka, salata rzymska, cykoria, rukola, grzanki z kozim serem, orzeszki pinii, miodowy sos vinaigrette.

Mieszanka sałat 14.00

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



DODATKI

Olive et balsamique 6.00

Talerzyk oliwy extra virgin z octem balsamicznym.

Koszyk pieczywa 10.00

Chleb i masło 4.00

Grillowany chleb Charlotte i masło demi-sel.

Frytki 14.00

Frytki podawane z domowym sosem aioli.

BULIONY

Buliony serwujemy od rana do zamknięcia.

Bulion klasyczny 22.00

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

🌱 Bulion wegański 22.00

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



SPÉCIALITÉS Charlotte

Croque-mademoiselle 30.00

Tradycyjna zapiekana kanapka z cukinią, sosem béchamel i serem Gruyère, zestaw zielonych salat. (z jajkiem sadzonym 32.00)

Croque-monsieur 30.00

Tradycyjna zapiekana kanapka z szynką, sosem béchamel i serem Gruyère, zestaw zielonych salat. (z jajkiem sadzonym 32.00)

Croque-madame 32.00

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

Salatka jarzynowa w szynce 16.00

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

Brandade z dorsza 16.00

Pasta z dorsza i gotowanych ziemniaków, salata rzymska, pikle z czerwonej cebuli, kromka chleba żytniego.

Jajka z truflowym majonezem 16.00

Gotowane jajka, majonez truflowy, świeży estragon, chleb o niskiej zawartości glutenu.

Pieczone pory z twarogiem ziołowym 16.00

Pieczone pory, twaróg ziołowy, kruszonka chlebowa.

Assiette de fromages 22.00

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

Assiette de charcuterie 22.00

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

Ślimaki po burgundzku 28.00

Ślimaki zapiekane w maśle czosnkowo ziołowym, bagietka paryska.

Foie à la Charlotte 19.00

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

Halibut zapiekany w sosie Mornay 38.00

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

Boeuf Bourguignon 38.00

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

Prowansalskie Ratatouille ze świeżych warzyw 32.00

Duszone warzywa, domowe pesto z bazylii, chleb Charlotte.

NAPOJE GORĄCE

Napój roślinny do kawy lub matchy 3.00

Espresso / Podwójne espresso 10.00 / 13.00

Café crème 11.00

Americano 14.00

Cappuccino 15.00

Latte 17.00

Flat white 18.00

Matcha Latte 22.00

Moya Matcha Tradycyjna z dodatkiem spienionego mleka.

Herbata Charlotte 16.00

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 z lodem 300 ml 14.00

Matcha Latte z lodem 300 ml 22.00

Moya Matcha Tradycyjna z dodatkiem mleka.

Tonic espresso 250 ml 22.00

Orange / Grejfrut espresso 250 ml 22.00

Woda mineralna Buskopianka 330 ml 8.00

gazowana, niegazowana

Woda mineralna Perrier 330 ml 12.00 / 750 ml 18.00

Lemoniada Charlotte 300 ml 14.00 / 1l 36.00

Tłoczony sok jabłkowy 300 ml 15.00

Świeży sok 300 ml 20.00

pomarańczowy, grejfrutowy

Sok Cappy 250 ml 12.00

pomarańczowy, jabłkowy

Coca Cola 250 ml 12.00

Coca Cola, Coca Cola Zero

Poproś o bezpłatną karafkę wody gazowanej lub niegazowanej.

Charlotte

chleb ♣️ wino

KARTA WIN

WINA MUSUJĄCE

Bouvet-Ladubay Cremant de Loire
AOC Loire, méthode traditionnelle, 12,5% vol.

Cremant de Loire Excellence Rose
AOC Loire, méthode traditionnelle, 12,5% vol.

🌱🍷 Domaine Bobinet Le Ciel Est Bleu Pét-Nat
Loire, 12,0% vol.

Beltoure
Alsace, méthode Charmant, 10,5% vol.

Pierre Larousse Blanc de Blanc Brut
Blanc de Blancs, méthode Charmant, 11,5% vol.

SZAMPANY

Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru
AOC Champagne, 12,0% vol.

WINA BIAŁE

♣️ WINA NA KARAFKI

Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc
IGP Pays d'Oc Languedoc, 12,0% vol.

Arnaud de Villeneuve Chardonnay
IGP Cotes Catalanes, 13,0% vol.

♣️ WINA NA BUTELKI

Domaine Gayda Flying Solo Grenache Blanc Viogner
IGP Pays d'Oc, 13,0% vol.

🍷🌱 Le Bon Côté Blanc
IGP Pays d'Oc Languedoc, 13,0% vol.

360° Sauvignon Blanc
IGP Loire, 12,0% vol.

Bestheim Riesling
IGP Cotes Catalanes, 12,5% vol.

Bestheim Gewürztraminer
IGP Cotes Catalanes, 13,0% vol.

Chablis Domaine de la Gélinothe
AOC, 12,5% vol.

🌱🍷 Soulographie, Sons of wine
Alsace, 12,0% vol.

Arnaud de Villeneuve Muscat Moelleux
IGP Côtes Catalanes, vin de dessert, 12,0% vol.



🍷 22 | 125

🍷 22 | 125

🍷 33 | 190

🍷 15 | 73

🍷 17 | 83



35 | 230



15 | 24 | 45 | 83

15 | 24 | 45 | 83



18 | 98

18 | 98

18 | 98

24 | 134

24 | 134

33 | 190

33 | 190

18 | 98

Charlotte

chleb ♣ wino

KARTA WIN

WINA POMARAŃCZOWE

- 🌱🍷 Les Vins Pirouette - Eros
Alsace, 13,0% vol.

WINA RÓŻOWE

♣ WINA NA KARAFKI

- Baron d'Arignac Syrah Rosé
IGP Pays de l'Hérault, 12,5% vol.

- Montmeyrac Puissance & Caractere Rosé
Vin de France, 11,0% vol.

♣ WINA NA BUTELKI

- Château de Montguéret
AOC D'Anjou Rosé, 12,5% vol.

WINA CZERWONE

♣ WINA NA KARAFKI

- Domaine de la Provenquiere Cabernet Sauvignon
IGP Pays d'Oc, 13,5% vol.

♣ WINA NA BUTELKI

- 360° Cabernet Franc
IGP Loire, 12,0% vol.

- 🍷 Le Bon Côté Rouge
IGP Pays d'Oc Languedoc, 12,5% vol.

- 🌱🍷 La Roche Buissière Petit Jo
Vin de France, 14,0% vol.

- Château Bel-Air Bergerac
AOC Bordeaux, 13,5% vol.

WINA BEZALKOHOLOWE

- Vina'0° Le Classic Pétillant BIO
Vin de France, 0.0% vol., wino białe musujące

- UBY Zero Sauvignon Blanc
IGP Gascogne, 0.0% vol., wino białe



125 ml / 750 ml

33 190



150 ml 250 ml 500 ml 1.0 l

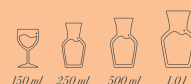
15 24 45 83

15 24 45 83



125 ml / 750 ml

18 98



150 ml 250 ml 500 ml 1.0 l

15 24 45 83



125 ml / 750 ml

18 98

18 98

33 190

18 98



125 ml / 750 ml

🍷 18 98

🍷 18 98

🌱🍷 naturalne
🍷🌱 wegańskie

Charlotte

chleb ♣ wino

BAR

APERITIF

Martini Fiero&Tonic

Martini Fiero, tonic, plaster pomarańczy

0% Martini Floreale Sour

Martini Floreale, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko

Kir / Kir Royal

Crème de Cassis de Bourgogne, Sauvignon Blanc

Crème de Cassis de Bourgogne, Beltoure

Kir Pêche / Kir Pêche Royal

Likier brzoskwiniowy, Sauvignon Blanc

Likier brzoskwiniowy, Beltoure



150 ml / 300 ml / 400 ml

28

28

20 / 22

20 / 22

KOKTAJLE

French Martini

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

Paris Whisky Sour

whisky, cabernet sauvignon, sok z cytryny, syrop cukrowy,

angostura bitters, białko

Calvados z tonikiem

koniak calvados d'estou fine, Henry Thomas tonik

Poncz

owoce, rosé, wódka

Mimoza

Beltoure, świeży sok pomarańczowy, grenadyna

Mimoza 0%

Le Classic Petillant BIO 0%, świeży sok pomarańczowy, grenadyna

French 75

gin, Beltoure, sok z cytryny, syrop cukrowy

Aperol Spritz

Aperol, Beltoure



150 ml / 150 ml / 300 ml

30

30

28

18 | 69 //

22

22

28

28

DIGESTIF

Calvados D'Estou Fine

AOC Calvados, 40,0% vol.



30 ml

16

PIWO

1664 Blanc 330 ml, 5,0% vol.

Estrella Galicia lager, 330 ml, 5,0%

Estrella Galicia 0% lager, 330 ml, 0,0%

16

16

16