



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 * Nowy Świat * Złota
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



PATISSERIE – 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

Dijon 15.00

Szynka, ser Gruyère, musztarda Dijon, masło.

Bayonne 15.00

Szynka dojrzewająca, karczochy w zalewie, 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.



CROQUE

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

Croque-mademoiselle z cukinią (z jajkiem sadzonym + 2.00) 30.00

Croque-monsieur z szynką (z jajkiem sadzonym + 2.00) 30.00

Croque-madame z pieczonym indykiem i jajkiem sadzonym 32.00



SALATKI

Niçoise 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 – talerzyk oliwy extra virgin z octem balsamicznym. 6.00

Koszyk pieczywa 10.00

Chleb i masło – grillowany chleb Charlotte i maso demi-sel. 4.00

Frytki – podawane z domowym sosem aioli. 14.00

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

BULIONY

Buliony serwujemy od rana do zamknięcia.

Bulion mięsny 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.



PLATS - dania obiadowe

Steak haché 42.00

Siekany stek wołowy, średnio wysmażony, sos z różowego pieprzu i sera Gruyère, frytki.

Coq au vin blanc 38.00

Udko z kurczaka duszone w białym winie z warzywami, purée ziemniaczane.

Bœuf Bourguignon 40.00

Wołowina duszona w czerwonym winie z warzywami, purée ziemniaczane.

Sandacz po alzacku 40.00

Pieczony sandacz podawany z lanymi kluskami w sosie Mornay z zielonym groszkiem i masłem ziołowym.

Ratatouille 34.00

Duszone warzywa, domowe pesto z bazylii, chleb Charlotte.



SPÉCIALITÉS Charlotte

Salatka jarzynowa z szynką 18.00

Salatka jarzynowa, sos na bazie domowego majonezu z dodatkiem anchois, szynka, bagietka.

Brandade z dorsza 18.00

Pasta z dorsza i gotowanych ziemniaków, salsa z kaparów, pikle z czerwonej cebuli, kromka chleba żytniego.

Jajka z truflowym majonezem 18.00

Gotowane jajka, majonez trufłowy, świeży estragon, chleb żytni.

Pieczone pory z twarogiem ziołowym 18.00

Pieczone na masle pory, twaróg ziołowy, sos szczypiorkowy, 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 masle czosnkowo ziołowym, bagietka paryska.

Foie à la Charlotte 19.00

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

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

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 Buskowianka 330 ml 8.00

gazowana, niegazowana

Woda mineralna Perrier 330 ml 12.00 / 750 ml 18.00

Lemoniada Charlotte 300 ml 14.00 / 1 l 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.

Informacje o gramaturach dań oraz użyczu surowców i alergenów dostępny u obsługi.