



Charlotte

❖

MENORA

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

Rugelach 8.00
z czekoladą i makiem

Mała chałka 6.00



PÂTISSERIE – wyroby cukiernicze

Crème brûlée 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

Sernik z białej czekolady 16.00

Babka 12.00
z czekoladą i malinami

Ciasto cytrusowe 12.00
ze startą skórką pomarańczy

Ciasto makowe 12.00
z wiśniami

Macarons 6.00

Meringue 6.00
Francuska beza z miękkim środkiem.

ZESTAWY I DANIA ŚNIADANIOWE

Śniadania serwujemy do zamknięcia.

Śniadanie francuskie 18.00

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 26.00

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

Śniadanie z jajkiem 28.00

*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 38.00

*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.*

..... ❖

Pudding z chałki 18.00

Zapiekane kawałki chałki w śmietance z belgijską czekoladą i sosem pomarańczowym.

Blintzes 18.00

Naleśniki z białym serem, skórką pomarańczową, śmietaną, wodą różaną.

Omlet francuski 16.00

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

Buleczka ze szpinakiem, serem i jajkiem 15.00

*Buleczka drożdżowa posypana makiem zapiekana ze szpinakiem, serem kozim i jajkiem.
Podawana na zimno lub na ciepło.*

Granola z owocami i jogurtem 18.00

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



BAJGLE

Fromage à la crème 16.00

*Bajgiel grillowany, serek naturalny z prażonym sezamem, serek naturalny
z czosnkiem, koperkiem i szczypiorkiem.*

Truite marineé 22.00

*Bajgiel z sezamem, piklowany pstrąg alpejski, śmietana,
marynowana cebula, koperek, masło.*

Pastrami 22.00

Bajgiel z makiem, pastrami, musztarda Dijon, majonez, ogórek kiszony, masło.

TARTINES – kanapki na ciepło

Nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.

Dinde 16.00

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

Mozzarella z tapenadą 16.00

Mozzarella, domowa tapenada z czarnych oliwek.

Chèvre chaud 16.00

Ser kozi dojrzewający, tymianek, miód, masło.



TARTINES – kanapki na zimno

Nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte

Chèvre 15.00

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

Hareng 15.00

Śledź marynowany w occie, śmietana, cebula, owoce kaparów, szczypiorek, 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 26.00

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

Paysanne 26.00

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

Chèvre chaud 26.00

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

Mieszanka salat 14.00

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

ZUPY

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

Zupa dnia 19.00

Poniedziałek: Velouté z białych szparagów z oliwą estragonową.

Wtorek: Bulion mięsny z makaronem./🌱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 30.00

*Zapiekana kanapka z cukinią, sosem béchamel i serem Gruyère, zestaw zielonych sałat.
(z jajkiem sadzonym 32.00)*

Prowansalskie Ratatouille ze świeżych warzyw 32.00

Duszone warzywa, domowe pesto z bazylii, chleb Charlotte.

Gratin de poireaux 20.00

Zapiekany chleb Charlotte z porem, serem bleu i śmietaną.

Assiette de fromages 22.00

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

Assiette de poissons 22.00

*Piklowany pstrąg, wędzone szprotki, marynowany śledź, serek chrzanowy,
cząstka cytryny, grillowany chleb Charlotte.*

Caviar juif 19.00

Opiekana na maśle chalka, gęsia wątróbka z jajkiem i cebulą, buraczki, jogurt, szczypiorek.

Kugel z caviarem 26.00

*Kawior z pstrąga alpejskiego podany na babce ziemniaczanej,
z kwaśną śmietaną i świeżymi ziołami (koperek, szczypiorek, pietruszka).
Z kieliszkiem wina musującego Beltoure 36.00*

Foie à la Charlotte 20.00

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

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.

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 / Grejpsfrut espresso 250 ml 22.00

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, grejpsfrutowy

Coca Cola 250 ml 12.00

Coca Cola, Coca Cola Zero

Poproś o bezpłatną karafkę wody gazowanej lub niegazowanej.

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



Charlotte

❖
MENORA

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

- 🍷🍷 Gamla Merlot
Galilea, Izrael, 14,5% vol.
- 360° Cabernet Franc
IGP Loire, 12,0% vol.
- 🍷 Le Bon Côté Rouge
IGP Pays d'Oc Languedoc, 12,5% vol.
- 🍷 Le Raisin Et L'Ange Hommage À Robert
Côtes du Rhône, Ardèche, 14,0% 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

200

18 98

18 98

33 190

33 190

18 98



125 ml / 750 ml

18 98

18 98

🍷🍷 naturalne
🍷🍷 wegańskie
🍷🍷 kaszerne

WINA MUSUJAĆE

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

🍷🌱 Gamla Chardonnay
Galilea, Izrael, 13,0% vol.

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.



150 ml / 125 ml / 750 ml

🍷 22 | 125

🍷 22 | 125

🍷 33 | 190

🍷 15 | 73

🍷 17 | 83



125 ml / 750 ml

35 | 230



150 ml 250 ml 500 ml 1,0l

15 | 24 | 45 | 83

15 | 24 | 45 | 83



125 ml / 750 ml

190

18 | 98

18 | 98

18 | 98

24 | 134

24 | 134

33 | 190

33 | 190

18 | 98



Charlotte

chleb ♣ wino

BAR

APERITIF

Martini Fiero&Tonic

Martini Fiero, tonic, plaster pomarańczowy

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



28

28

20 / 22

20 / 22

KOKTAJLE

Poncz

owoce, rosé, wódka

Mimoza

Beltoure, świeży sok pomarańczowy, grenadyna

Mimoza 0%

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

French 75

gin, Beltoure, sok z cytryny, syrop cukrowy

Aperol Spritz

Aperol, Beltoure



18 | 69 //

22

22

28

28

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