

Charlotte

chleb ♣ wino

≡ LILLET® ≡

Lillet Rosé Spritz

Lillet Rosé, tonic, plaster grejpfruta

26.00

Lillet Berry Spritz

Lillet Rosé, tonic wild berry, owoce jagodowe

26.00

Lillet Ginger Fizz

*Lillet Blanc, wódka, sok z cytryny, imbir,
Angostura bitters, plaster cytryny*

30.00



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.

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 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 Beloure.*

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, 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 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

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.

ZUPY

Zupy serwujemy od 12:00.

Zupa dnia 19.00

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 30.00

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

Croque-monsieur 30.00

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

Croque-madame 32.00

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

Prowansalskie Ratatouille ze świeżych warzyw 34.00

Duszone warzywa, domowe pesto z bazylii, chleb Charlotte.

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.

Foie à la Charlotte 20.00

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

Quiche du jour 18.00

Wytrawna tarta, zestaw zielonych салат.

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 / 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 / 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 wykaz surowców i alergenów dostępny u obsługi.

VIN



BLANCS

❖ CARAFES



Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc

IGP Pays d'Oc Languedoc, 12,0% vol.

15 | 24 | 45 | 83

Arnaud de Villeneuve Chardonnay

IGP Cotes Catalanes, 13,0% vol.

15 | 24 | 45 | 83

❖ BOUTEILLES



Domaine Gayda Flying Solo Grenache
Blanc Viogner

IGP Pays d'Oc, 13,0% vol.

18 | 98

🍷 Le Bon Côté Blanc

IGP Pays d'Oc Languedoc, 13,0% vol.

18 | 98

360° Sauvignon Blanc

IGP Loire, 12,0% vol.

18 | 98

Bestheim Riesling

IGP Cotes Catalanes, 12,5% vol.

24 | 134

Bestheim Gewürztraminer

IGP Cotes Catalanes, 13,0% vol.

24 | 134

Chablis Domaine de la Gélinothe

AOC, 12,5% vol.

33 | 190

Arnaud de Villeneuve Muscat Moelleux

IGP Côtes Catalanes, vin de dessert, 12,0% vol.

18 | 98



ORANGE



🍷🍷 Les Vins Pirouette - Eros

Alsace, 13,0% vol.

33 | 190

VIN



ROUGES

❖ CARAFES



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

15 | 24 | 45 | 83

❖ BOUTEILLES



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

18 | 98

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

18 | 98

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

18 | 98



ROSÉS

❖ CARAFES



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

15 | 24 | 45 | 83

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

15 | 24 | 45 | 83

❖ BOUTEILLES



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

18 | 98

VIN



PÉTILLANTS



150ml / 125ml 750ml

Bouvet-Ladubay Cremant de Loire

AOC Loire, méthode traditionnelle, 12,5% vol.

22 125

Cremant de Loire Excellence Rose

AOC Loire, méthode traditionnelle, 12,5% vol.

22 125

Beltoure

Alsace, méthode Charmant, 10,5% vol.

15 73

Pierre Larousse Blanc de Blanc Brut

Blanc de Blancs, méthode Charmant, 11,5% vol.

17 83



CHAMPAGNES



125ml 750ml

Perrier-Jouët Grand Brut

AOC Loire, méthode

390

Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru

AOC Champagne, 12,5% vol.

35 230



SANS ALCOOL



125ml 750ml

Vina'0° Le Classic Pétillant BIO

Vin de France, 0,0% vol., wino białe musujące

18 98

UBY Zero Sauvignon Blanc

IGP Gascogne, 0,0% vol., wino białe

18 98

BAR

APÉRITIF



Lillet Rosé Spritz

Lillet Rosé, tonic, plaster grejpfruta

Lillet Berry

Lillet Rosé, tonic wild berry, owoce jagodowe

Lillet Ginger Fizz

*Lillet Blanc, wódka, sok z cytryny, imbir,
Angostura bitters, plaster cytryny*



300 ml

26

26

30

PÉTILLANTS



150 ml / 150 ml / 300 ml

French 75

gin Beefeater, sok z cytryny, syrop cukrowy, Beltoure, lawenda

Mimoza

świeży sok pomarańczowy, grenadyna, Beltoure

Kir / Kir Royal

*Crème de Cassis de Bourgogne lub likier brzoskwiniowy,
Sauvignon Blanc / Beltoure*

Aperol Spritz

Aperol, woda gazowana, Beltoure, plaster pomarańczy

28

22

20 / 22

28

COCKTAILS MAISON



150 ml / 300 ml

French Martini

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

Paris Whiskey Sour

*whiskey Jameson, sok z cytryny, syrop cukrowy,
angostura bitters, białko, Cabernet Sauvignon*

Nuit Blanche

*Koniak Martell VS, syrop z kwiatów bzu, sok z cytryny,
woda gazowana, zest z cytryny*

Poncz

wódka, vin rosé, owoce

30

30

30

18 / 69

BAR



DIGESTIFS



Koniak Martell VS
Cognac AOC, 40% vol.

 20

Calvados D'Estou Fine
Calvados AOC, 40% vol.

 16

Calvados z tonikiem
Calvados AOC, 40% vol.

 28



BIÈRES

1664 Blanc
butelka 330 ml, 5% vol.

 16

Estrella Galicia
butelka 330 ml, 5% vol.

 16

Estrella Galicia 0%
butelka 330 ml, 0% vol.

 16



SANS ALCOOL



French 75 0%
*gin Beefeater 0%, sok z cytryny, syrop cukrowy;
Le Classic Petillant BIO 0%, lawenda*

 28

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

 22

Martini Floreale Sour 0%
Martini Floreale, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko

 28