



— CAFE CHARBON —



LES TAPAS

Maxi planche apéritive à partager	23.50
Planche de dégustation terre	12.50
Planche de dégustation mer	12.50
Planche terre et maître fromager	17.00
Assiette de Bellotta 75% 48 mois 50 g	14.50
Panier de fritures sauce tartare	14.00
Planche de fromages à partager	16.50
Variété de fuets à l'unité	5.00
Cornet de frites à la belge	5.00

LES ENTRÉES

Foie gras de canard au Tariquet et son chutney de saison	14.00
Rillettes de poissons selon arrivage	8.50
Camembert rôti au miel et ses mouillettes	9.50
Gravelax de saumon aux agrumes crème ciboulette, servi avec ses toasts	14.00



LES BURGERS



LE BACONBURGER Steak race black angus, bacon, mozzarella fior di latte, tomate, salade, cornichons, oignons rouges, sauce burger Charbon	17.00
LE BIGCHARBON 2 steaks race black angus, tomate, mozzarella fior di latte, galette de pommes de terre, oignons rouges, salade, sauce burger Charbon(supp 2€ my menu)	21.50
LE BLUEBURGER Steak race black angus, bleu d'Auvergne AOP, bacon, tomate, salade, oignons rouges, sauce burger Charbon	17.50
LE YELLOWBURGER Steak race black angus, tomate, mozzarella fior di latte, galette de pommes de terre, oeuf miroir, oignons rouges, sauce burger Charbon (sans bun's)	17.00
LE BURGER VÉGÉTARIEN Tofu grillé, légumes wok, galette de pommes de terre, mozzarella fior di latte, belle tranche d'aubergine grillée, tomate, oignons rouges, sauce burger Charbon	17.50

Nos burgers sont élaborés avec des pains burger au maïs du boulanger, des légumes frais et des sauces maison, accompagnés de frites à la Belge et de mesclun de jeunes pousses.

LA FORMULE CHARBON

20.50

Salade du chef

Emincé de rumsteak sauce Charbon, frites à la belge

Mousse au chocolat recette d'autrefois
ou
Véritable tiramisu à l'italienne
ou
Pot façon tarte au citron meringuée revisitée
ou
Riz au lait maison au caramel beurre salé

MY MENU

VOUS choisissez !
entrée - plat - dessert

AU CHOIX À LA CARTE

*commande avant 22h30
Hors viandes maturées

30.00

LES TARTARES ET CARPACCIOS

Carpaccio de bœuf basilic et parmigiano viande de boeuf crue, huile d'olive bio, citron	16.00
Tartare de bœuf chef, à préparer par vos soins	19.00
Tartare de boeuf préparé minute par nos soins	19.00
Tartare de boeuf préparé Charbon juste saisi aller / retour	19.00
Tartare de Doyale Royale	18.50

Tous nos tartares sont coupés au couteau et servis avec des frites à la belge et du mesclun de jeunes pousses.

LES SALADES

Paysanne : mesclun de jeunes pousses, tomates cerises, poitrine fumée, toasts de chèvre et miel, pomme de terre sautées et œuf poché	16.50
César : mesclun de jeunes pousses, tomates cerises, filet de poulet, croûtons à la Provençale pétales de parmigiano, sauce César maison, croûtons et œuf poché	17.00
Caprese : Belles tomates à l'ancienne, burrata des Pouilles, pesto maison, jambon Speck, gressini	17.50
Poke Bowl façon Charbon	16.50

LES VIANDES



Emincé de rumsteak, sauce charbon	17.50
Ribs de Porc , sauce barbecue maison	19.50
Belle pièce de bavette origine Irlande, sauce Chimichurri	19.00
Suprême de volaille rôti, pâtes fraîches Al Tartuffo	19.00
Mix grill de viandes grillées à la plancha	21.50

Garnitures : frites à la belge, pœlée de légumes de saison, pâtes fraîches, écrasé de pommes de terre à la persillade, mousseline de patates douces, salade.

POUR LES CURIEUX:

La cave de viandes maturées
L'ardoise des suggestions



Les poissons

Fish and chips Maison sauce tartare maison, frites à la belge	17.00
Filet de Dorade Royale grillé à la plancha, purée de pommes de terre à la persillade	18.00
Tataki de thon snacké à la plancha mousseline de patates douces	18.50

Frites à la belge :

3 bains de cuisson à la graisse de boeuf selon la tradition Belge.

WOKS DE LEGUMES FRAIS

Wok de gambas sauvages au curry rouge	21.00
Wok de volaille au lait de coco et citronnelle	19.00
Wok d'émincé de boeuf façon tataki	19.50
Wok végétarien au tofu	18.50

LES OMELETTES

AL TARTUFO : œufs de plein air, ricotta, crème de truffes, salade verte	17.50
CHAMPÊTRE : œufs de plein air, poêlée de champignons à la persillade, pancetta, salade verte	17.50

COUPES GLACÉES BY MOVENPICK

Les meilleurs moments proviennent des choses simples, quand elles sont faites de manière extraordinaires

Fabriquées à partir d'ingrédients 100% naturels et de crème pure issue des fermes familiales des Alpes Suisses.

Voir carte des glaces

LES GOURMANDISES

Mousse au chocolat recette d'autrefois	7.00
Crème brûlée à la vanille	7.00
Riz au lait maison au caramel beurre salé	7.00
Pot façon tarte au citron meringuée revisitée	7.50
Cœur fondant au chocolat	7.00
Véritable tiramisu à l'italienne	7.50
Café gourmand Charbon	8.50
Ile flottante et sa crème anglaise	7.00
La sélection du maître fromager Frometon	10.00

Tous nos desserts sont élaborés par nos soins.

COCKTAILS

Mojito	8.50
Mojito du moment	9.50
Mojito royal	11.50
Cuba Libre	8.50
Pina Colada	9.50
Kentucky Mule	10.00
Hennessy Guava	9.00
Spritz	9.00
Planteur Maison	7.50
Moscow Mule	10.00
Ty Punch	7.50
Caïpirinha	7.50

BOUTEILLE 33CL

Desperados	5.50
Heineken zéro	5.50
Peroni	5.50
Hermine Blanche	5.50
Hellfest IPA	7.50
Leffe Ruby (bière rouge)	7.00

Cidres 33cl

Cidre brut by Appie	6.50
---------------------	------

VINS ROUGES

14cl	50cl	75cl

VAL DE LOIRE

Pinot noir de Loire IGP - Domaine Réthoré Davy	4.00	16.00	22.00
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Domaine Meslet	5.00	20.00	26.00
Saumur Champigny AOP - Domaine de la Bonnelière	5.00	20.00	25.00

CÔTE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOP - La réserve des Armoiries	4.50	18.00	25.00
Cairanne AOC - Les Jardins Secrets de Camille	5.50	22.00	26.00
Châteauneuf du pape AOP - Domaine font de Corneilla	-	-	65.00
Côte-rôtie AOP - Domaine Niéro	-	-	70.00

BOURGOGNE

Bourgogne AOP - Château de Marsannay	7.50	-	58.00
Bourgogne en Montre Cul AOP - Château de Marsannay	-	-	45.00
Marsannay AOP - Château de Marsannay	-	-	43.00
Hospices de Dijon Beaune AOP - Cuvée Sophie Grangier	-	-	58.00

BORDEAUX

Bordeaux AOP - Vieux Château Lamothe	4.00	16.00	22.00
Côte de Bourg AOP - Château Laroche Joubert	4.50	18.00	25.00
Bordeaux supérieur AOC - Château de Reignac	6.00	-	36.00
Pessac-Léognan AOP - Château Alix	8.00	-	45.00
Castillon AOP - Le Versant Mitjavile	-	-	48.00
Pessac-Léognan AOP - Les Hauts de Smith	-	-	58.00
Saint-Emilion Grand cru AOP - Château Pipeau	-	-	72.00

AUTRES RÉGIONS

Languedoc - Les Darons "Jeff Carrel"	5.00	20.00	26.00
Fitou AOC - La Tire Jeff Carrel	5.50	22.00	26.00
Pic Saint-Loup AOP - Château Lascaux	6.50	-	34.00
IGP d'Oc - Domaine les Creisses	-	-	45.00
Provence AOC - Château Roubine	-	-	42.00

ETRANGER

Espagne RIOJA DOG - Arjona	4.50	18.00	25.00
Chili - Tarapac "Carmenere"	5.00	20.00	28.00

VINS BLANCS

14cl	50cl	75cl

Sauvignon IGP - Gascogne «Le Tuquet»	4.00	16.00	23.00
Chardonnay IGP d'Oc - Domaine «Calvisson»	4.00	16.00	23.00
Valencay AOC - Domaine Denis Bardon	5.00	20.00	28.00
Bourgogne Aligoté AOC - Domaine Giraudon	4.50	18.00	25.00
Tariquet moelleux IGP - 1 ^{ères} Grives	5.50	22.00	30.00
Saumur Blanc AOC - Domaine Les Bonnelières les Perruchers	5.00	-	28.00
Côtes de Provenances AOC - Château Peyrassol	6.00	-	36.00
Sancerre AOC - Domaine Girault	6.00	-	35.00
Marsannay AOC - Château de Marsannay	-	-	62.00

VINS ROSÉS

14cl	50cl	75cl

Corse IGP de l'île de Beauté - Domaine Casa Rossa	4.00	16.00	23.00
Terres de Provence AOP - Villa d'Aix	4.00	16.00	25.00
Côtes de Provence AOP - Whispering Angel	6.50	26.00	39.00
Côtes de Provence AOP - Château d'Esclans	-	-	51.00
Côtes de Provence AOP - Garrus	-	-	145.00

CHAMPAGNE



coupe	75cl	
Veuve Clicquot - Réserve cuvée	12.50	75.00
La Grande Dame - Extra Brut	-	180.00
Dom Pérignon - Vintage	-	210.00

BIÈRES PRESSIONS



	25cl	50cl
PILS BLONDE	3.50	6.50
AFFLIGEM	4.00	7.20
DUCHESS ANNE TRIPLE	4.00	7.20
MONACO, TWIST, TANGO	3.50	6.50
PANACHÉ	3.20	6.50
PICON BIÈRE	3.80	7.00

BOISSONS CHAUDES

Thé ou infusion	3.00
Café / déca / allongé / italien	2.00
Double café / déca	4.00
Café noisette	2.10
Café crème	2.50
Chocolat chaud Maison	3.00
Chocolat ou café viennois	4.00
Cappuccino	4.00

RHUMS

Ron Eminente - Cuba	8.00
Ron Zacapa 23 ans d'âge Guatemala	10.00
Ron Zacapa X.O. Guatemala	20.00

GIN

Tanqueray Ten	8.00
- Version tonic by Fever	11.00
Tanqueray Sevilla agrumes	7.00
-Version tonic by Fever	10.00
Seizh Breton	8.00
- Version tonic by Fever	11.00

M O C K T A I L S

Virgin Mojito	6.50
Virgin Spritz by Monin	6.50
Pink Margarita	6.50
Délices d'enfants	7.00

Whiskys 5cl

Johnny Walker black label - Fruité et légèrement tourbé	6.50
Johnny Walker blue label - Fruité, arôme de fruits secs et chocolat amer	32.00
Haig Club - Léger et doux	6.50
Bulleit Bourbon - Douceur, rondeur et notes fruitées	6.50
Roe & Coe - Whisky Irlandais doux et onctueux	6.50
Hatazaki - Blended Japonais	7.50
Cardhu 12 ans - notes miellées et boisées	9.00
Talisker 10 ans - Fruité et épicé	9.00
Ardbeg 10 ans - Tourbé, accent d'embruns et note fumée	9.00
Mortlach 12 ans - Intense caractère aérien et vif	11.00
Lagavulin 16 ans - Intense et tourbé	11.00

APERITIFS

Ricard 5cl	5.00
Pastis by Henry Bardouin 5cl	5.50
Martini rouge / blanc	5.50
Kir	5.00
Kir Pétillant	6.00

DIGESTIFS

Get 27 / Menthe pastille by Giffard	7.50
Bailey's / Limoncello	7.50
Cognac Amandes	6.50
Cognac Hennessy Very Special	10.00
Hennessy X.O	30.00
Ardbeg 10 ans	9.00
Irish Coffee by Roe&co	11.00

SOFT

Coca-Cola	3.50
Coca Zéro	3.50
Schweppes Tonic	3.50
Schweppes Agrumes	3.50
Orangina	3.50
Limonade citron et citron vert by Mona	3.50
Thé glacé maison by Monin	3.50
Supplément sirop / tranche	0.10
Jus de fruits	3.50

EAUX

	33cl	1/4	1/2	1L
Vittel	-	3.50	5.00	6.00
San pellegrino	-	-	5.00	6.00
Perrier	3.50	-	-	-