



# — CAFE CHARBON —



## LES TAPAS

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Maxi planche apéritive à partager     | 20.90 |
| Planche de dégustation terre          | 10.90 |
| Planche de dégustation mer            | 10.90 |
| Planche terre et maître fromager      | 15.50 |
| Assiette de Bellotta 75% 48 mois 50 g | 12.90 |
| Assiette de fritures sauce tartare    | 12.90 |
| Saucisson à la truffe la pièce        | 11.00 |
| Variété de fuets à l'unité            | 5.00  |
| Cornet de frites à la belge           | 4.00  |

## LES ENTRÉES

|  |       |
|--|-------|
| Foie gras de canard au Tariquet et son chutney de saison                           | 12.90 |
| Rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne et ses pickles d'oignons rouges | 8.50  |
| Camembert rôti au miel et ses mouillettes  | 9.00  |
| Gravelax de saumon aux agrumes crème ciboulette, servi avec ses toasts             | 12.90 |

## LES BURGERS

|  |       |
|--|-------|
| <b>LE BACONBURGER</b><br>Steak race black angus, bacon, mozzarella fior di latte, tomate, salade, cornichons, oignons rouges, sauce burger Charbon   | 15.50 |
| <b>LE BIGCHARBON</b><br>2 steaks race black angus, tomate, bacon, mozzarella fior di latte, galette de pommes de terre, oignons rouges, salade, sauce burger Charbon                           | 19.90 |
| <b>LE BLUEBURGER</b><br>Steak race black angus, bleu d'Auvergne AOP, bacon, tomate, salade, oignons rouges, sauce burger Charbon   | 15.90 |
| <b>LE YELLOWBURGER</b><br>Steak race black angus, tomate, mozzarella fior di latte, galette de pommes de terre, oeuf miroir, oignons rouges, sauce burger Charbon                              | 15.50 |
| <b>LE BURGER VÉGÉTARIEN</b><br>Tofu grillé, légumes wok, galette de pommes de terre, mozzarella fior di latte, belle tranche d'aubergine grillée, tomate, oignons rouges, sauce burger Charbon | 15.90 |

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

19.50

|   |
|---|
| 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

28.00

## LES TARTARES ET CARPACCIOS

|  |       |
|--|-------|
| Carpaccio de bœuf basilic et parmigiano viande de boeuf crue, huile d'olive bio d'Andalousie, citron | 14.50 |
| Tartare de bœuf chef, à préparer par vos soins   | 17.00 |
| Tartare de boeuf préparé minute par nos soins  | 17.00 |
| Tartare de boeuf préparé Charbon juste saisi aller / retour  | 17.00 |
| Ceviche du moment  | 17.50 |

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

## LES SALADES

|  |       |
|--|-------|
| <b>Paysanne</b> : mesclun de jeunes pousses, tomates cerises, poitrine fumée, toasts de chèvre et miel, pomme de terre sautées et œuf poché                    | 15.90 |
| <b>César</b> : mesclun de jeunes pousses, tomates cerises, filet de poulet, croûtons à la Provençale pétales de parmigiano, sauce César, croûtons et œuf poché | 15.90 |
| <b>Caprese</b> : Belles tomates à l'ancienne, burrata des Pouilles, pesto maison aux amandes, jambon Speck, gressini   | 15.90 |
| <b>Salade estivale façon DETOX</b>   | 15.50 |

## LES VIANDES



|  |       |
|--|-------|
| Emincé de rumsteak, sauce charbon                                | 16.50 |
| Magret de canard, sauce aux 5 épices                             | 19.50 |
| Ribs de Porc, sauce barbecue maison                              | 16.50 |
| Belle pièce de bavette origine Irlande, beurre maître d'hôtel    | 18.00 |
| Suprême de volaille mariné au saté, mousseline de patates douces | 17.00 |
| Mix grill de viandes grillées à la plancha                       | 20.50 |
| Saucisse brasse, sauce Chimichurri                               | 16.50 |

Tous les viandes sont servies avec une garniture au choix : frites à la belge, accompagnement du moment, pâtes fraîches, écrasé de pommes de terre ou salade.

### NOUVEAU

SÉLECTION DE VIANDES MATURÉES À DECOUVRIR DANS NOTRE CAVE !



## Les poissons

|   |       |
|---|-------|
| Fish and chips Maison sauce tartare, frites à la belge                  | 15.50 |
| Cabillaud confit sauce vierge, purée de pommes de terre à la persillade | 18.00 |
| Tataki de thon snacké à la plancha mousseline de patates douces         | 17.50 |
| Pâtes fraîches aux coques   | 17.00 |
| Ceviche du moment   | 17.50 |

## KIDS MENU 9.00

Jusqu'à 10 ans

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Cheeseburger               | Pom'Pote           |
| ou                         | ou                 |
| Nuggets de volaille Maison | Smarties Popup     |
|                            | ou                 |
|                            | Mousse au chocolat |

### Frites à la belge :

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

## WOKS DE LEGUMES FRAIS

|  |       |
|--|-------|
| Wok de gambas sauvages au curry rouge          | 19.50 |
| Wok de volaille au lait de coco et citronnelle | 18.50 |
| Wok d'émincé de boeuf façon tataki             | 18.50 |
| Wok végétarien au tofu                         | 17.50 |

## LES OMELETTES

|  |       |
|--|-------|
| AL TARTUFO : œufs de plein air, ricotta, crème de truffes, salade verte                      | 16.50 |
| CHAMPÊTRE : œufs de plein air, poêlée de champignons à la persillade, pancetta, salade verte | 16.50 |

## 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 ou QR CODE



## LES GOURMANDISES

|   |      |
|---|------|
| Mousse au chocolat recette d'autrefois        | 6.50 |
| Crème brûlée à la vanille                     | 6.50 |
| Riz au lait maison au caramel beurre salé     | 6.50 |
| Compote de fruits maison                      | 6.50 |
| Pot façon tarte au citron meringuée revisitée | 6.50 |
| Cœur fondant au chocolat                      | 7.00 |
| Véritable tiramisu à l'italienne              | 7.00 |
| Café gourmand Charbon                         | 6.50 |
| Ile flottante et sa crème anglaise            | 6.50 |
| La sélection du maître fromager Frometon      | 8.50 |

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  |
| Caipirinha       | 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 |
| Tarquet moelleux IGP - 1 <sup>ères</sup> 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<br>Guatemala | 10.00 |
| Ron Zacapa X.O.<br>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 |

|                |       |           |
|----------------|-------|-----------|
|                | Coupe | Bouteille |
| Prosecco       | 5.50  | 32.00     |
| Chandon Garden | 9.00  | 25.00     |

## 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 |
| Ardberg 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<br>vert by Mona | 3.50 |
| Thé glacé maison by Monin                 | 3.50 |
| Supplément sirop / tranche                | 0.10 |
| Jus de fruits                             | 3.50 |

|                |      |      |      |      |             |
|----------------|------|------|------|------|-------------|
|                | 33cl | 1/4  | 1/2  | 1L   | <b>EAUX</b> |
| Vittel         | -    | 3.50 | 5.00 | 6.00 |             |
| San pellegrino | -    | -    | 5.00 | 6.00 |             |
| Perrier        | 3.50 | -    | -    | -    |             |