

## On partage...ou pas !

Duo d'amandes torréfiées de Thésalie et olives Kalamata de chez Kalios	6.00
Le trio de tapenades du moment	12.50
La terrine de cochon noir du pays basque au piment d'Espelette	9.50
Le jambon persillé de Bourgogne	8.50
Le jambon Serrano 20 mois découpé au couteau	16.00
Les véritables rillettes d'oie sur toast	8.50
L'assiette de charcuteries artisanales	15.00
Carpaccio de boeuf Holstein mûré	17.00
Foie gras de canard maison sur toasts	17.00
L'assiette de fromages affinés, sélection du chef	15.00

## Les Entrées du Charlu

Langue d'agneau, haricots princesse et vinaigrette aux herbes	15.00
Artichauts violets Barigoule, lard fermier et jus de cochon	16.00
Asperges vertes du Pertuis, œuf frit, écume de vieux Parmesan	18.00
Tataki de saumon, salade de quinoa	15.00
Parmentier de pommes fruits et boudin noir du pays basque, salade de jeunes pousses	17.00

## Les plats du Charlu

Maigre de ligne rôti et son jus de bouillabaisse, déclinaison de fenouil	23.00
Calamar à l'encre de seiche et riz au safran	21.00
Agneau de lait de Lozère confit et crémeux de haricots tomates	25.00
Volaille fermière aux morilles et pointes vertes, risotto de frègola sarda	24.00
Parmentier de canard confit par nos soins, épinards pousses et lentilles vertes du Puy	18.00
Noix d'entrecôte Holstein grillée, sauce au choix, frites maison et salade	27.00
Chiconnettes gratinées au vieux Bruges, purée maison	18.00

## Les desserts du Charlu

Notre sélection de 3 fromages	9.00
Coupe périgourdine	9.00
L' éternelle dame blanche	8.50
Le Colonel Charlu à la vodka Zubrowska	10.00
Le café glacé	8.50
Notre café gourmand	10.00
Baba au véritable rhum agricole, chantilly maison et agrumes	10.00
Moelleux au chocolat et son cœur coulant caramel beurre salé	9.00
Crème brûlée à la vanille bourbon	8.50
Vacherin à la passion	9.00
Les fameux pruneaux d'Agen à l'Armagnac	10.00