



## On partage...ou pas !

Duo d'amandes torréfiées de Thessalie et olives Kalamata de chez Kalios	6.00
Les calamars frits et leur sauce à l'aïoli	9.00
Les gambas sauvages à la plancha	17.00
La planche de jambon, sélection du chef	16.00
La planche de cochonnailles artisanales	15.00
Les croustillants de poulet fermier et leur sauce piquante	12.50

## Les Entrées du Charlu

Foie gras de canard maison mi - cuit, gel d'amaretto et poire confite à la vanille	18.00
Carpaccio de contrefilet de bœuf maturé de race Holstein	18.00
Œuf de poule bio à 64°, champignons des bois et espuma de bintje	14.00
Saint - Jacques de Erquy rôties en coques, espuma de corail et jeunes pousses	18.00
Soupe de poissons et crustacés	14.00
Légumes de saison en différentes cuissons, vinaigrette au miel bio, microvégétaux	14.00 VEGAN

## Les incontournables du Charlu

Cassoulet maison aux lingots du Lauragais	23.00
Tête de veau et ses légumes mijotés, pomme nature	22.00
Joues de veau à basse température, carottes et petits pois, pommes rattes	26.00
Les tripes à la façon du chef	25.00

Demandez - nous nos suggestions ainsi que notre menu découverte

Chaque midi, du mardi au vendredi : plat du jour à 13.50	( 3 choix possibles )
lunch à 18.00	( 3 choix possibles )

Signalez - nous un éventuel problème d'allergie avant commande svp

Nos recettes sont susceptibles de modifications selon les disponibilités du marché

## Les poissons du Charlu

Filet de merlu de ligne de Saint - Jean de Luz à basse température, riz moelleux, chipirons à la plancha et réduction d'encre de seiche	26.00
Filet de bar ' petit bateau ', jeunes légumes, écume de gambas au safran	27.00
Filet de cabillaud au four, pomme nature, salade de somité de choux - fleur acidulé et lard de colonnata	25.00

## Les volailles du Charlu

Magret de canard, patate douce, noisettes et composition de fruits rouges	23.00
Volaille ' patte noire ' de plein air, label rouge travaillée en ballotine farçie	25.00

## Les pièces du boucher

Contrefilet, 40 jours de maturation, grillé sur herbes, jeunes oignons	29.00
Bavette d'aloïau aux échalottes, jus réduit	19.00
Côte à l'os grillée 1.100 gr, 40 jours de maturation, race Macho, <b>2 couverts ou pl</b>	82.00

Toutes nos viandes sont servies avec des frites maison et une salade vinaigrette	
Sauces : béarnaise, poivre concassé, roquefort ou beurre maître d'hôtel maison :	3.00

## Les desserts du Charlu

La crème brûlée	9.00
L' éternelle dame blanche et son chocolat chaud	8.50
La composition de chocolat Domori, 72 % Sambirano de Madagascar	10.00
La tarte tatin en mille feuilles	10.00
Le moelleux au chocolat	10.00
Notre pain perdu et sa glace vanille	10.00
La coupe périgourdine	10.00
Nos fameux pruneaux d'Agen marinés à l'Armagnac	10.00

## Les fromages du Charlu

Notre sélection de 3 fromages affinés au lait cru	9.00
Notre sélection de 5 fromages affinés au lait cru	15.00