

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	9.50
Le jambon Serrano 20 mois découpé au couteau	16.00
Les véritables rillettes d'oie sur toast	9.00
L'assiette de charcuteries artisanales	15.00
Carpaccio de boeuf Holstein mûré	17.00
Foie gras de canard maison mi - cuit sur toasts, confiture d'oignons	17.00
Croquettes de pied de cochon et moules (2 pièces)	15.00
Assiette de Bulots et son aïoli	12.50
Gambas à la plancha, salade de jeunes pousses	16.00
Les six escargots de Bourgogne de la maison Valentin	14.50
L'assiette de fromages affinés, sélection du chef	15.00

Les Entrées du Charlu

Salade de Cabecou de Dordogne rôti au miel et figues noires	15.00
Harengs fumés de la maison JC David, salade de pommes de terre tièdes	14.50
Emincé de thon rouge, granité de soja aux agrumes et salade japonaise	16.00
Œuf parfait aux giroles et son écume de Parmesan	15.00

Les incontournables du Charlu

Cassoulet maison aux lingots du Lauragais	23.00
Parmentier de canard confit par nos soins, lentilles vertes, pousses d'épinards	22.50
Andouillette AAAAA grillée, purée et sauce moutarde à l'ancienne	19.00
Tête de veau de Corrèze, légumes du pot au feu, sauce ravigote, œuf mollet	22.00

Les plats du Charlu

Encornets farçis à la Sétoise, riz sauté aux légumes	21.00
Merlu de pêche côtière de Saint - Jean de Luz Koskera (aux coquillages)	24.50
Jambonnette de poulpe confit à basse température, piperade basquaise	24.00
Magret de canard des Landes aux saveurs d'automne, pommes de terre confites	22.50
Côte de veau fermière de Dordogne aux girolles, à partager ou pas ! (+ ou - 600 gr)	42.00
Joue de veau braisée, espuma de chou fleur, queues de gambas sauvages rôties et cremola de citron	25.00

Les pièces du boucher

Bavette d'aloiau poêlée aux échalotes	18.00
Tartare minute préparé et sa garniture	18.50
Le burger du Charlu, black angus et fromage comté	17.00
Entrecôte holstein grillée 300 gr	27.00
Double entrecôte holstein grillée 600 gr pour deux couverts	54.00
Contre filet de race, 21 jours de maturation sur carcasse 200 gr	19.00
Contre filet de race, 21 jours de maturation sur carcasse 300 gr	26.00
Sauces au choix : béarnaise, poivre concassé, roquefort ou beurre maître d'hôtel maison :	3.00

Toutes nos viandes sont servies avec des frites maison et une salade vinaigrette

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

Nos recettes sont susceptibles de modifications selon les disponibilités du marché

Les desserts du Charlu

Notre sélection de 3 fromages affinés au lait cru	9.00
Notre sélection de 5 fromages affinés au lait cru	15.00
Coupe périgourdine	9.00
L' éternelle dame blanche	8.50
Le Colonel Charlu à la vodka Zubrowska	9.00
Le café glacé	8.50
Notre café gourmand	10.00
Baba au véritable rhum agricole, chantilly maison	10.00
Moelleux au chocolat et son cœur coulant caramel beurre salé	9.00
Les îles flottantes, caramel salé	8.50
Les fameux pruneaux d'Agen à l'Armagnac	10.00
Nos préparations de fraises de Wépion (en saison uniquement)	10.00
Tarte du jour	8.50

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

Nos recettes sont susceptibles de modifications selon les disponibilités du marché