

LES BIERES

LES PRESSIONS

	 25cl	 33cl	 50cl
Grimbergen Blonde 6°	4.50€	5.80€	8.50€
Ample et équilibrée. Une bière blonde aux arômes de fruits jaunes mûrs, rehaussés d'une note épicée de clou de girofle			
Pietra Ambrée 6°	4.50€	5.80€	8.50€
De fermentation basse, elle est brassée à partir de malts sélectionnés et de farine de châtaigne Corse.			

LES BIÈRES BOUTEILLES 33cl

1664 0°	5.20€
Tout le plaisir et le goût d'une authentique bière blonde avec 0,0° d'alcool!	
Corona 4.5°	7.20€
Très rafraîchissante, elle se savoure couronnée d'un quartier de citron vert pour relever naturellement ses arômes.	
San Miguel 5.1°	6.30€
Avec une pointe d'amertume, elle présente un goût de céréales et de houblon. quelques arômes des fruits blancs, un fond floral. Sans gluten.	
Grimbergen Rouge 5.5°	5.90€
Parfait équilibre entre le sucré de la fraise et les arômes de sureau. Le tout combiné aux notes épicées du clou de girofle et à une subtile amertume.	
Grimbergen Blanche 6°	5.30€
Elle allie les arômes d'agrumes, de clou de girofle et de coriandre aux notes d'épices et de vanille.	
La Rince Cochon 8.5°	8.50€
Bière blonde dorée, douce et ronde, légèrement épicée, refermentée en bouteille avec levures de fermentation hautes. Léger retour en amertume.	
Chimay Bleue 9°	8.50€
L'attaque est légèrement sucrée, avant que le caramel crémeux se transforme en un doux moka associé à un vif caractère épicé et, enfin, de développer une délicieuse finale de fruits confits.	
Queue de Charrue 9°	7.90€
Bière belge de haute fermentation. Cette bière est moelleuse en bouche et présente des saveurs légèrement fruitées et maltées.	



LES LOCALES

Brasserie d'Orville 33cl	8.90€
Bières brassées à la ferme - Sélection du moment.	
Brasserie de Senlis 33cl	7.90€
Bières Bios Locales - Sélection du moment.	

LES DIGESTIFS

LES DIGESTIFS4cl

Get 27	5.90€
Bailey's	6.90€
Calvados Christian Drouin	6.90€
Bas Armagnac XO, Duc de Loussac	6.90€
Cognac Hennessy VS	8.50€
Eau de Vie de Poire Joseph Cartron	6.90€

LES WHISKIES DU BOUT DU MONDE 4cl

Tokinoka Blended	8.90€
Jack Daniel's Single Barrel	7.90€

LES RHUMS DU BOUT DU MONDE 5cl

Diplomatico	7.90€
Don Papa, Baroko	8.90€

LES ARRANGEURS FRANÇAIS 5cl

Rhum Arrangé	6.90€
Citron Vert-Gingembre, Fruit de la Passion, Framboise-Fève de Cacao, Orange-Cannelle ou Coco-Vanille	
Armagnac Arrangé	6.90€
Poire-Gingembre-Poivre de Timut, Noisette-Miel ou Café-Vanille	

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Allongé	2.00€
Double Expresso	3.00€
Décaféiné	2.00€
Chocolat Chaud	3.00€
Thé / Infusion	2.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix nets en euros - Service compris.



LES APERITIFS

LES COCKTAILS		
Cocktail, env. 25cl	8.90€	
<i>Pina Colada, Zomby, Mai Tai, Bikini, 69, Spritz, Perlina, Whiskey Love ou Caipirinha (env. 8cl)</i>		
Mocktails, env. 25cl	6.90€	
<i>Peace & Love, Koyo, VIP ou Coconut King</i>		

LES SOFTS		
Eau Filtrée Brita 75cl Plate ou Gazeuse	Offert	
Vittel / San Pellegrino 50cl	3.90€	
Vittel / San Pellegrino 100cl	4.90€	
Perrier 33cl	4.50€	
Coca-Cola 33cl Regular ou Zéro	4.50€	
Orangina 25cl	4.50€	
Fanta 25cl	4.50€	
Schweppes 25cl Agrum' ou Tonic	4.50€	
Sprite 25cl	4.50€	
Fuze Tea 25cl	4.50€	
Diabolo 25cl Citron, Menthe, Grenadine ou Fraise	3.00€	
Granini 25cl Abricot, Ananas, Fraise, Pamplemousse ou Tomate	4.50€	

LES APÉRITIFS		
Kir 12cl Pêche, Mûre, Cassis ou Framboise	3.90€	
Ricard ou Pastis 2cl	4.00€	
Porto Graham's 5cl	5.00€	
Martini 5cl Rosso ou Bianco	5.00€	
Gin Gibson's 4cl	4.90€	
Vodka Absolut 4cl	5.90€	
Bourbon Four Roses 4cl	5.90€	
Whisky J&B ou Bushmill's 4cl	4.90€	
Whisky Aberlour, Pure Single Malt 4cl	7.00€	
Rhum Ambré Trois Rivières ou Blanc Havana Club 3 ans d'âge 4cl	4.90€	
Cidre APPIE, Brut 33cl	5.90€	

LE MENU

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT	22.90€
ENTRÉE-PLAT-DESSERT	27.90€
	8.90€

LES ENTRÉES		
Tartare de Saumon		
Carpaccio de Boeuf		
Salade Grecque	Mesclun, Tomates confites, concombre, Feta, Olives noires & Poivrons Rouges	
Croqu'Charlie	Brioche, Jambon Serrano, Mozzarella	
Gaspacho & Melon		

LES PLATS		
Brochettes de Gambas		16.90€
Andouillette AAAAA		
Orechiette au Pesto & Jambon Serrano		
Charlie's Burger	Steak Haché Façon Bouchère 180 g, Sauce Barbecue, Cheddar, Oignons Rouges	
Pièce du Boucher		7.90€

LES DESSERTS		
Panna Cotta	Fruits Rouges ou Fruits Exotiques	
Soupe de Fraises		
La Tartelette Chocolat, Caramel		
Le Charlie's Coffee		
La Coupe de Glace 3 Boules		

LES PLANCHES		
pour 4 personnes max.		
Charcutière ou Fromagère	15.00€	
Mixte	20.00€	



Toutes nos viandes sont d'origine française

La liste des allergènes est disponible à la demande.

Tous nos poissons sont issus d'une pêche durable



LA CAVE

LES ROUGES			
			
	15cl	37.5cl	75cl

Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Domaine des Oliviers	5.70€	16.70€	24..50€
<i>Robe d'une couleur intense et brillante. Nez frais. Attaque en bouche assez ronde avec une évolution pleine de fruits, vin équilibré avec des tanins élégants et souples. Vin structuré.</i>			
Puisseguin Saint-Emilion AOP, Château Beauséjour	7.90€	-	35.00€
<i>Pourpre et intense, nez fruité et pur, entrée en bouche délicatement veloutée. Le vin se met à fondre avec race et beaucoup de fruit au milieu. Assez plein, il s'achève sur une finale dynamique, aux tanins enrobés.</i>			

LES BLANCS			
			
	15cl	37.5cl	75cl

Chablis AOC, Patriarche	7.50€	-	33.90€
<i>Un nez expressif mêlant pêche, pomme verte et notes florales. En bouche, une minéralité ciselée évolue vers une texture onctueuse et savoureuse après oxygénation.</i>			
Pinot Gris Alsace AOP, Joseph Hanskeller	4.90€	-	22.00€
<i>Vin opulent et corsé qui présente des arômes de sous-bois et de fruits jaunes mûrs.</i>			

			
	15cl	37.5cl	75cl

Lubéron AOP, Les Barrabans	4.10€	-	18.50€
<i>Une robe pâle et une bouche friande qui offre des arômes de petits fruits rouges et de fruits du verger.</i>			

NOS P'TITS 1/4	Bordeaux AOP, Les Barricailleurs 25cl	6.90€
	Rouge, Blanc ou Rosé	

LES BULLES			
			
			75cl

Prosecco	30.00€
Champagne de Castellane, Brut	75.00€