



CHARLOTTE

• C A F É •

APÉRITIFS

Coupe de Champagne	10.00
Coupe de Cava	6.00
Kirr Vin Blanc	6.00
Kirr royal (Champagne)	10.00
Porto blanc / rouge	6.00
Pineau des Charentes	6.00
Picon / vin blanc	5.00 / 6.50
Campari	6.00
Passoa	6.00
Batida de Coco	6.00
Ricard	6.00
Campari	6.00

VINS AU VERRE

VINS MAISON BIO : BLANC / ROUGE / ROSÉ

Verre : 4.00 1/4 L : 8.00 1/2 L : 14.00

BLANC

Jas d'Esclans (Fr)	7.00
Blanc d'Enguerra (Esp)	8.00
Sauvignon San Simone (It / Bio)	6.00

ROSÉ

Pigoulet, Aix en Provence	7.00
Pomponette, Aix en Provence (Bio)	6.50

ROUGE

Amour du fruit, Côte du Rhône (Bio)	6.50
Colossal Reserva (Portugal)	7.00
Kerasos, Nero d'Avola (It)	6.50

LES BLANCHES

Ginette BIO Blanche (5° - Blanche)	3.50
BBP Grosse Bertha (7° - Blonde - Bière De Froment)	4.50

LES BRUNES

Leffe Brune (6.5°)	4.50
Chimay bleue (9°)	4.50
Lefort Brune (8.5°)	4.50
BBP Dark Sister (6.66°)	4.50

BIÈRES SANS ALCOOL

Jupiler 0°	2.50
Leffe 0°	3.50

BIÈRES AU FÛT

STELLA			
25cl : 2.30	33cl : 2.90	50cl : 4.60	
Hoegaarden Blanche			
25cl : 2.60	33cl : 3.10	50cl : 5.10	
Leffe Blonde			
25cl : 3.20	33cl : 4.20	50cl : 6.30	
Ginette Lager BIO			
25cl : 2.60	33cl : 3.10	50cl : 5.10	
Karmeliet			
20cl : 3.40	33cl : 4.40		

LES BLONDES

Corona	4.00
Pure blonde (Low calories / 3.1°)	4.50
Duvel (8.5°)	4.50
Houpe (7.5°)	4.50
Westmalle triple (9.5°)	4.50
Leffe Royale Cascade IPA (7.5°)	4.50
Omer (8°)	4.50
Chouffe blonde (8°)	4.50
Ginette Blonde (5°)	4.50
Lupulus Hopera (6° Belgian Pale Ale)	4.50
Dame Jeanne 25cl (8.5° de Champagne naturelle)	4.50
Zinnebir	4.50
(6° - Blonde Dorée - Houblonnée)	
Jambe-de-Bois (8° Blonde Cuivrée)	4.50
Taras Boulba (4.5° Blonde Légère)	4.50

LES FRUITÉES ET LES GEUZES

Leffe Ruby	4.00
Kriek Belle-Vue	3.00
Gueuze Belle-Vue	3.00
Lindemans Pêche	3.00
Ginette BIO Fruit (4° Fruit-Cassis.sureau.framboise)	3.50

LES AMBRÉES

Orval (selon arrivage)	4.50
Kwak (8.4°)	4.50
Triple d'Anvers (8°)	4.50
Leffe Radieuse (8.2°)	4.50

EAUX / SOFTS

Bru (Plat/Pet) 25cl/50cl/1L	2.50/4.50/9.00
Chaudfontaine (Plat / Pet) 25cl	2.50
Chaudfontaine (Plat/Legèr.pet / Pet) 50cl	5.00
Chaudfontaine (Plat / Pet) 1L	8.00
Coca Cola / Zero	3.00
Spa Citron / Orange	3.00
Schweppes	3.00
<i>tonic / Bitter lemon / Agrumes</i>	
Schweppes Premium	3.00
<i>Pink Pepper / Hibiscus / Ginger Ale / Tonic</i>	
Fuze Tea / pêche	3.00
Jus de fruit	3.00

Pomme / Orange / Pomme-cerise / Multivitamines / tomate / ananas

ALCOOL

Whisky

William Lawson	6.00
Jack Daniels	8.00
Jack Daniels Honey	8.00
Dewar's 12 years	10.00
Aultmore 12 years	15.00

Gin

Gin Bombay Sapphire	7.00
Panda 100% Bio	9.00
Hendrick's	9.00
Nordès	11.00
Copper Head	14.00

Vodka

Eristoff	6.00
Grey Goose	10.00

Rhum Blanc

Bacardi Carta Blanca	6.00
----------------------	------

Rhum Brun

Bacardi Oakheart	7.00
Diplomatico Montuano	8.00
Millonario	12.00

Tequila

Patron Silver	5.00
Patron XO Café	5.00

DIGESTIFS

Amaretto Di Saronno	6.00
Cointreau	7.00
Bailey's	6.50
Grappa Cavallina Bianca	6.00
Limoncello Villa Massa	6.00
Armagnac Delord	7.00
Cognac Bertrand - V.S.O.P	7.00
Calvados Roger Groult	7.00
Eau de Villée	7.00
Poire Williams	7.50
Sambuca	6.00
Chartreuse Verte	8.50
Mandarine Napoléon	8.50
Grand Marnier	7.00

JUS FRAIS

Orange / Citron pressée	3.50
Squash	4.50
<i>(Orange pressée/Citron pressé/Grenadine)</i>	
Chose	4.00
Ice Tea maison	4.00

COCKTAILS

Charlopolitan	10.00
<i>(Rhum/Cointreau/Jus de Cranberries/Lime)</i>	
Aperol Spritz	9.00
<i>(Apérol/Cava/Orange Slice)</i>	
Mojito façon Charlotte	10.00
<i>(Rhum brun/Menthe/Lime/Cannelle/Ginger Beer)</i>	
Negroni	10.00
<i>(Campari/Cinzano rg/Gin)</i>	
Kpi Framboise	10.00
<i>(Lime/Sucre Canne/Cachaça/Framboise)</i>	
Cuba Libre	10.00
<i>(Rhum/Coca/Lime)</i>	
Moscow Mule	10.00
<i>(Vodka/Ginger beer Th. Henry/Lime)</i>	
Jamaican Mule	10.00
<i>(Rhum/Ginger beer Th. Henry/Lime)</i>	
Mexican Mule	10.00
<i>(Tequila/Ginger beer Th. Henry/Lime)</i>	
Basil Smash	10.00
<i>(Gin/Basilic/Lime)</i>	
Amaretto Sour	10.00
<i>(Amaretto/Blanc d'œuf/sucre de canne/citron vert)</i>	
Villa Massa	10.00
<i>(Limoncello/Cerise/Cava/concombre/Basilic)</i>	
Cocktail N/A	8.00

BOISSONS CHAUDES

Café	2.50
Espresso	2.50
Double Espresso	3.30
Décaféiné	2.50
Cappuccino Mousse de lait / Chantilly	3.00
Machiatto	3.50
Chocolat chaud	3.50
Thé Menthe Fraîche	3.50
Nos thé BIO du « Palais des Thés »	4.00
- <i>Thé du Tigre</i> (Le plus puissant des Thés Fumés)	
- <i>Infusion L herboriste</i> (curcuma / réglisse / verveine)	
- <i>Grand Jasmin Chu Feng</i> (délicate jasmine green tea)	
- <i>Sencha Ariake</i> (delicate japanese green tea)	
- <i>Blue of London</i> (superbe thé à la bergamote)	
- <i>Spicy Passion</i> (rooibos Chai)	
- <i>Rooibos Camomille</i>	

BULLES

Cava	Coupe 6.00 Piscine 7.00 Bt 35.00
Champagne Sélection Brute	Coupe 10.00 Piscine 12.00 Bt 50.00
Champagne Rosé Lanson	Coupe 12.00 Bt 60.00

ROSÉS

Pays d'Oc /Dom. De Médeilhan (Grenache / Syrah) 2016	25.00
Ventoux /Laurent Trazic /Dom. De la Massane (Cinsault / Grenache) 2016 BIO	28.00
C.Aix Provence / Pigoudet (Cabernet sauvignon/Syrah) 2016	30.00
C.Aix Provence / Le Grand Pigoudet (Cabernet sauvignon / Syrah) 2015	50.00

BLANCS

Macon Village (Fr) - Les Gandinnes Chardonnay	35.00
L'Original (Fr) - Clos de l'Origine Macabeu (Bio & Nature)	40.00
Jas d'Esclans (Fr) - Côtes de Provence Rolle, Ugni blanc	44.00
Mammouth Ice Viognier (Fr) - Domaine Le Mur-Mur-lum Viognier	46.00
L'Oratoire (Fr) - Château Pigoudet Grenache, Cinsault, Cab. Sauv.	54.00
Blanc d'Enguerra (Esp) - Bodegas Enguera Verdil, Chardonnay, Viognier, Sauvignon	33.00
Caldora (It) - Terre di Chieti Chardonnay (BIO)	28.00
San Simone (It)- Friuli Prestige Sauvignon (BIO)	36.00
La Manina (It) - Manincor Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon (BIO)	46.00

ROUGES

Château La Rivalerie (Fr) - Premières Côtes de Blaye Cab. sauv., Cab. franc, Merlot	28.00
Empreintes (Fr) - Domaine de la Massane Grenache, Syrah, Cinsault (BIO)	30.00
La Célestière (Fr) - Côte du Rhône Grenache, Cinsault	31.00
Ju de Vie (Fr) - Domaine de la Graveirette Grenache, Mourvèdre, Marselan (Bio & Nature)	31.00
Amour de Fruit (Fr) - Côte du Rhône Grenache, Syrah, Cinsault (Bio)	33.00
Château Panchille (Fr) - Graves de Vayres Bordeaux - Cabernet Franc	35.00
Le Pichet Mignon (Fr) - Roussillon Syrah, Grenache, Carignan, Merlot (Bio)	37.00
Macon Burgy (Fr) - Bourgogne Gamay Noir (Naturel)	39.00
Château de Coulaine (Fr) - Chinon Cabernet Franc	39.00
Notre Dame des Palières (Fr) - Gigondas Syrah, Grenache, Mourvèdre	46.00
L'Éléphant Grenache (Fr) - Domaine Mur-Mur-lum Côte du Rhône - Grenache	52.00
The Black Elephant (Fr) - Domaine Mur-Mur-lum Vaucluse - Syrah	54.00
Caprices (Fr) - Domaine Betton Crozes Hermitage - Syrah	62.00
Coup de Foudre (Fr) - Jas d'Esclans - Côtes de Provence Syrah, Mourvèdre, Cab. Sauv., Carignan	51.00
Time Waits For No One (Esp) Finca Bacara, Monastrell	40.00
Pizzolato (It) - Veneto Cab. Sauv. (Bio - No added sulfites)	35.00
Kerasos (It) - Valdibella Nero d'Avola (BIO)	38.00
Amastuola Capocanale (It) - Puglia Merlot (Bio)	38.00
Querciabella (It) - Chianti Classico Sangiovese (Bio)	54.00
Colossal Reserva (Portugal) Syrah, Alicante Bouschet, Touriga, Tinta Roriz	34.00

SAKÉS

Daiginjo « Muroka - Genshu »	9.50/45.00
La plus prestigieuse de appellations de saké. Le riz utilisé pour ce brassage est poli à plus de 50%. Saveurs subtiles et complexes, très parfumé, floral et racé	
Ryujin Junmai Daiginjo Namazume « Dragon God »	11.50/55.00
Equilibre parfait, fruité et minéralité... une référence	
Nabeshima « Tokubetsu Junmai »	10.00/50.00
Nez frais, léger en bouche, fraîcheur et parfumé, riches arômes de pomme, fruit de la passion et mangue contrebalancé par des notes de riz et de minéralité saline. Bien équilibré avec un moelleux modéré et des saveurs plus toniques.	
Eikun « Ginjo Yuzu Shu	12.00
Liqueur de yuzu à base de saké Ginjo	



CHARLOTTE VOUS PROPOSE

ENTRÉES

- Croquettes de crevettes (2p) 16.00
- Fondues au Fromage (2p) 13.00
- Croquettes du moment (2p) 14.00
- Carpaccio de bœuf marbré au foie gras et truffe 18.00
- Saumon Gravelax maison, céleri, pomme et crème épaisse 17.00
- Œuf parfait, crevettes grises, pomme de terre et mousseline 17.00
- Burrata, salade de tomates d'antan, crème de basilic et croutons 13.00

SALADES

- Salade Caesar façon Charlotte 17.00
- Salade de bœuf laqué au soja et balsamique, raisins, chèvre affiné, vinaigrette noisette, miel et moutarde violette 18.00

PLATS

- Tartare Végétalien façon « Nikkei », marinade framboise et citron vert, frites de patates douces 21.00
- Pâtes Al Ragu 17.00
- Filet de bar, légumes de saison, accompagnements du moment 23.00
- Tataki de thon rouge, crème salmoriglio, lentilles du puy au balsamique, tomates confites et haricots verts 27.00
- Suprême de volaille, piperade au chorizo ibérique et polenta au olives 23.00
- Joutes de porc façon carbonnade, crème de carottes et abricots, chips de légumes 23.00
- Classique Tartare de bœuf, frites fraîches 20.00
- Cœur d'entrecôte Cuberoll, frites fraîches, laitue mayonnaise 26.00
(Sauce poivre/béarnaise/choron)
- La pièce de viande du moment (voir notre tableau de suggestions)
- Boulettes Grand-Mère, frites fraîches 16.00

DESSERT

- Pain Perdu de Charlotte, glace caramel beurre salé 12.00
- Brownie tiède aux noix de pecan et glace vanille (sans gluten) 10.00
- Panna Cotta coco (Végan), fruit de la passion et framboise 8.00
- Crème brûlée du moment 6.00
- Trifle au yaourt grec, fruits rouges, basilic et meringue 8.00
- Café Gourmand 9.00

KIDS

- Poulet pané, frites fraîches et salade 10.50
- Spaghetti Al Ragu
- Croquettes de fromage
- Boulettes Grand-Mère



CHARLOTTE

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
DE 11H À 23H00

www.charlottecafecuisine.be
info@charlottecafecuisine.be
Tél 02 374 47 19