



CHARLOTTE

• C A F É •

APÉRITIFS

Coupe de Champagne / Piscine	10.00 / 12.00
Coupe de Cava (Bio) / Piscine	6.00 / 7.00
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

BLANCS

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

ROSÉS

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

ROUGES

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 (6° - Blonde Dorée - Houblonnée)	4.50
Jambe-de-Bois (8° Blonde Cuivrée)	4.50
Taras Boulba (4.5° Blonde Légère)	4.50

LES FRUITÉES ET LES GUEUZES

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
Fanta	3.00
Sprite	3.00
Spa Citron / Orange	3.00
Schwepes	3.00
<i>tonic / Bitter lemon / Agrumes</i>	
Schwepes Premium	4.00
<i>Pink Pepper / Hibiscus / Ginger Ale / Tonic</i>	
Fuze Tea / pêche	3.00
Jus de fruit	3.00
<i>Pomme / Orange / Pomme-cerise / Multivitamines / tomate / ananas</i>	

ALCOOLS

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
BIZZI	Bacardi Oakheart	7.00
	Diplomatico Montuano	8.00
	Millonario	12.00
TEQUILLA	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
Limocello 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 pressé(e)	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>	
DAL	9.00
<i>(Limocello / Tonic)</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>	
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>(Limocello/Cerise/Cava/concombre/Basilic)</i>	
Cocktail N/A	8.00

+ Carte de cocktails en suggestion

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 thés BIO du « Palais des Thés »	4.00
- <i>Infusion L' herboriste</i> (camomille / pommes / épices)	
- <i>Blue of London</i> (superbe thé à la bergamote)	
- <i>Thé du Hamman</i> (thé vert gourmand, fruité & floral)	
- <i>Vive le thé</i> (thé vert / agrumes et gingembre)	
- <i>Chai Impérial Green Masala</i>	
<i>(Cannelle, cardamome & baies de roses)</i>	
- <i>Jardin des Bois</i>	
<i>(Infusion gourmande, sureau, framboises & baies)</i>	

BULLES

Cava (Bio)	Coupe 6.00
	Piscine 7.00
	Bt 35.00
Champagne Monopole Heidsieck	Coupe 10.00
	Piscine 12.00
	Bt 60.00

ROSÉS

Pomponette	
(Grenache/Syrah/Cinsault/Mourvèdre/Vermentino)	27.00
C.Aix Provence / Pigoulet	
(Cabernet sauvignon/Syrah) 2016	30.00
C.Aix Provence / Le Grand Pigoulet	
(Cabernet sauvignon / Syrah) 2015	50.00

BLANCS

Macon Village (Fr) - Les Gandinnes	
Chardonnay	35.00
La Bienommée (Fr) - Bourgogne	
Chablis	39.00
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 Pigoulet	
Grenache, Cinsault, Cab. Sauv.	54.00
Blanc d'Enguerra (Esp) - Bodegas Enguerra	
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
Les Combottes (Fr) - Côtes de Beaunes Village	
Pinot Noir (BIO)	40.00
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
Classique (Fr) - Domaine La Cendrillon	
Grenache, Syrah, Mourvèdre	42.00
Macon Burgy (Fr) - Bourgogne	
Gamay Noir (Naturel)	39.00
Château de Coulaïne (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
3015 (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 des 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 aux crevettes grises maison (2pce)	15.50
- Fondus au fromage d'Orval maison, salade et vinaigrette Orval (2pce)	13.50
- Chirashi de saumon au chalumeau	17.00
- Assiette de jambon Iberico, pan con tomate	24.00
- Aubergines et tomates gratinées à la scamorza fumée	12.50

PLATS

- Américain préparé, frites, salade	20.00
- Ravioles de petits gris, pleurottes, petits pois et crème d'ail persillée	21.00
- Entrecôte Holstein, frites fraîches, salade (Béarnaise, Chauron, Poivre)	29.00
- Joes de porc confites à la Leffe Brune, purée carottes-oranges, noisettes et chips de légumes	23.00
- Cabillaud frit façon Waterzooï, crevettes grises et purée à la cressonnette	26.00

SALADES

- Salade César au poulet	18.00
- Salade de chèvre chaud, figues, et vinaigrette aux lardons	18.00
- Salade de quinoa, potimarron rôti au miel, feta, pistaches, grenade	18.00

DESSERTS

- Crème brûlée à l'Amaretto	7.00
- Assiette de fromages sélectionnés par «Julien Hazard»	14.00
- Pain perdu à la fleur d'oranger, glace au lait d'amande	11.00
- Café Gourmand	9.00
- Dame Blanche	(Mini à 5.00) 9.00
- Brownie chocolat-noix, compotée de myrtilles au safran et sorbet framboise	10.00

KIDS

- Fondus au fromage	10.00
- Boulettes sauce tomate, frites	11.00
- Suprême de poulet, compote, frites	12.00



CHARLOTTE

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

DE 11H À 22H30

www.charlotte.brussels

info@charlotte.brussels

Tél 02 374 47 19

