

PATRICIA

et toute son équipe sont heureux de vous accueillir au *CHARLESTON* !

Nous sommes à votre disposition pour organiser vos repas d'anniversaire, vos enterrements de vie de jeune fille et de garçon, vos soirées entre amis, baptême, communion, etc... avec nos formules tout compris à 29€, 38 €, et 57€.

Nous vous proposons également un service traiteur !

N'hésitez pas à vous renseigner !

Le restaurant est ouvert
du JEUDI au DIMANCHE, midi et soir.

Le Dancing, lui, vous accueille :

- Tous les **VENDREDIS** soir, Karaoké à partir de 23 H.
- ✓ Les **SAMEDIS** soir jusqu' 'à 4 H !



Le CHARLESTON, un complexe unique dans la région !

LES APERITIFS

- RICARD, PASTIS 51 2 cl 3 €

- Whisky « *ABERLOUR* » 4cl 8 €
- Whisky « *CLAN CAMPBELL* » 4 cl 5 €
- Baby « *CLAN CAMPBELL* » 2 cl 2.50 €

- MALIBU, SOHO 5 €
- SUZE 4 €
- MARTINI (*Blanc, Rouge ou Rosé*) 4 €
- Porto 4 €

- Rosé Pamplemousse 3 €
- Kir (*Pêche, Mûre, Cassis, Framboise, ou Griotte*) 4€

- Kir pétillant (*Pêche, Mûre, Cassis, Framboise ou Griotte*) 4 €
- Coupe de Champagne 7 €

- Bière pression 1664 25 cl 3 €
- Desperados 33 cl 6 €

- Les *SOFTS* :

- Coca cola, Coca cola Zéro 33cl 3 €
- Orangina 25 cl 3 €
- Ice tea 25 cl 3 €
- Jus de fruit Pampryl 25cl (*Ananas, Orange, Abricot*) 3 €



LES COCKTAILS

- **Américano** (*Campari, Martini rouge, Gin*) 7€
- **CHARLESTON** (*Gin, Malibu, jus d'Ananas, sirop de Fraise*) 7€
- **CHARLINE** (*Vodka, Rhum, jus Exotique, Curaçao, liqueur de Banane*) 7€
- **PAPY CHOU** (*Gin, sirop de Citron, Schweppes*) 7€
- **STEF** (*Malibu, jus d'Ananas, Curaçao*) 7€
- **TCHOUNE** (*Soho, jus d'Abricot, sirop de Grenadine*) 7€
- **LEA** (*Cognac, Schweppes*) 7€
- **MOJITO** (*Rhum, sirop de canne, Citron vert, Perrier, Menthe fraiche*) 7€

- **Sans alcool** (*jus de Fruits, sirop de Fraise*) 4 €

MENU GOURMAND

25 €

Supplément de 6 € (Vin gourmand ET dessert)

Velouté « *Green Peas* », ricotta et truite de mer
ou
Bavarois tomate basilic et son émietté de lieu noir
Scandinave
ou
Le rocher de crottin de chèvre chaud
Ou
Bouchée *Princesse Dubarry*, cueillette forestière



Filet de saumon, amandes grillées
ou
Pièce de rumsteak poêlée, jus lié aux graines de moutarde
ou
Suprême de poulet jaune « *au pot* »
ou
Filet de canette rôti, purée de panais



Vin Gourmand (*verre de vin du moment et son assortiment
de fromages affinés*)
ou
Desserts gourmands du jour



Liqueur de Menthe

LES GARGANTUAS

- L'omelette (*nature, jambon ou fines herbes*) **8 €**
Frites maison et sa verdure
- ✓ Salade de crottin chaud au lard fumé **11 €**
- Salade « Charline » (*Chèvre, lardons, magret de canard, pommes de terre, œuf poché*) **11 €**
- ✓ Burger des trappeurs et son panier de frites **14 €**
(*pain, bœuf, oignon cuit, salade, épices, lard au miel, cheddar*)

LES HORS D'ŒUVRES

- ✓ Bouchée *princesse Dubarry*, cueillette forestière 8 €
- ✓ Bavarois tomate basilic et son émietté de lieu noir Scandinave 8 €
- ✓ Aumônière de Saumon fumé à l'œuf de poule 9 €
- ✓ Le rocher de crottin de chèvre chaud 11 €
- ✓ Coquille St Jacques gratinée *Normande* 12 €

NOS VIANDES...

- ✓ Le Steak grillé, « frites Maison» 11 €
- ✓ Filet de canette rôti, purée de panais 13 €
 - Blanc de volaille au *Bleu d'Auvergne* 13 €
 - Rumsteck poêlé sauce chèvre 14 €
 - Tartare de Bœuf «*couteau*», frites Maison 14 €

NOS POISSONS...

- ✓ Filet de truite de mer sur sa fondue de poireaux 13 €
 - Filet de saumon aux amandes grillées 14 €
- ✓ Le Fish and chips de filet de Maquereaux grillé, fumé aux herbes 14 €
- ✓ Cuisses de grenouilles en persillade 15 €
 - Cassolette Bretonne (*Poisson, Fruits de mer, Champignons, Poireaux, crème, vin blanc*) 16€

Tous nos plats et desserts sont élaborés par le **chef de cuisine « FLORENT »**, qui apporte **une grande exigence sur la qualité des produits** afin de satisfaire vos pupilles et vos papilles !



Vous remerciant d'avoir choisi **« Le CHARLESTON »**, **PATRICIA**, et toute son équipe vous **souhaitent un très bon appétit** ainsi qu'un **agréable moment** en son établissement.