



LE CHARLES



LE CHARLES

Le Burgundy
6 – 8, rue Duphot
75001 Paris – France

Nos viandes sont d'origine française
Liste des allergènes sur demande
La maison n'accepte pas les chèques

« De vin, de poésie, ou de vertu à votre guise.

Mais enivrez-vous »

*Charles Baudelaire
Le Spleen de Paris, 1852*

LE PETIT DEJEUNER

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

27 €

Votre choix de boisson chaude : café, thé, infusion, chocolat chaud

Jus de fruits frais : orange, pamplemousse, pomme, citron

*Sélection de viennoiseries, pain frais ou grillé
Confitures, miel et beurre frais*

*Your choice of hot beverage, a fresh fruit juice and a bread & bakery basket with
jam, butter and honey*

A LA CARTE

Assiette de fruits frais tranchés 15 €
Plate of sliced fruits

Bol de fruits rouges 14 €
Bowl of red berries

« Muesli Parfait » 12 €
(Muesli complet, fromage blanc, myrtille, noix de coco,
banane, amande, fraise et miel)
*Muesli bowl with white cheese, blueberry, coconut, banana,
almonds, strawberry & honey*

*Prix service compris - TVA incluse
La maison n'accepte pas les chèques*

LES INFUSIONS de l'Infuseur

9 €

N°3 DIGESTIF Romarin, sauge, thym, menthe poivrée, anis, réglisse, basilic, cannelle

N°4 TONIQUE Ecorces d'orange, menthe douce, écorces de citron, gingembre et ginseng

N°5 DELICE Verveine, marjolaine, grué de cacao, vigne rouge, pétales de rose et coquelicot

N°6 DE-TOX Pomme, citronnelle, genévrier, hibiscus, ortie, maté, arômes naturels de cassis

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné, Café américain 8 €

Double Expresso, Cappuccino, Latte, Chocolat chaud 10 €

A L'HEURE DU THE AU BURGUNDY De 15h à 18h (jeudi, vendredi, samedi et dimanche)

Sur réservation - upon reservation

*Nos pièces salées et sucrées du moment accompagnées
d'une boisson chaude*

Mini sandwiches and mini pastries with a hot beverage

Invitation au voyage 45 €

*Paradis gourmand 55 €
Accompagné d'une coupe de champagne
with a glass of champagne*

*Prix service compris - TVA incluse
La maison n'accepte pas les chèques*



LES THÉS DILMAH PURE ORIGINE

Théiculteur-Récoltant à Ceylan, Dilmah maîtrise l'ensemble de la filière de production, de ses propres plantations jusqu'à votre tasse de thé.

De la cueillette fine à la main jusqu'au conditionnement à la propriété familiale, Dilmah offre des thés fraîchement produits et riches en antioxydants.

LES THÉS NOIRS 9 €

Suprême de Ceylan

Darjeeling d'Inde

Earl Grey de Ceylan

Ceylan à l'amande italienne

Ceylan à la rose et à la vanille

Ceylan à la mangue et à la fraise

Ceylan au litchi, rose et amande

LES THÉS VERTS 9 €

Ceylan Young Hyson

Sencha de Chine aux fleurs de jasmin

Ceylan aux feuilles de menthe marocaine

Sencha de Chine à la citronnelle et menthe poivrée

LES THÉS D'EXCEPTION 10 €

Blanc de Ceylan Silver Tips

Oolong de Chine Tie Guan Yin

INFUSIONS 9 €

Camomille, Menthe poivrée, Verveine, Tilleul, Jasmin

*Prix service compris - TVA incluse
La maison n'accepte pas les chèques*

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES

25 cl

Orange, Pamplemousse, Citron jaune

11 €

LES JUS DETOX « PAF »

24 cl

CONFIANCE : ananas, pomme, citron, gingembre, curcuma

12 €

AMOUR : concombre, pomme, épinards, chou-kale, persil, aloé vera

12 €

EVEIL : concombre, carotte, celeri, betterave, pomme, fenouil, gingembre, citron

12 €

JOIE : carotte, ananas, pomme, orange, gingembre

12 €

JUS DE FRUITS Fabrication artisanale Alain Milliat

33 cl

Fraise Sengana

11 €

Tomate rouge

11 €

Abricot Bergeron

11 €

Poire Williams

11 €

Mangue de Colombie

11 €

Pomme Cox's de Normandie

11 €

Raisin rose Cabernet

11 €

Carotte

11 €

Pêche de vigne

11 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné

8 €

Café Américain

8 €

Double Expresso

10 €

Cappuccino

10 €

Chocolat Chaud

10 €

EAUX MINERALES

33 cl 75 cl

Evian

6 € 10 €

Badoit rouge

6 € 10 €

Chateldon

12 €

Perrier

6 €

*Prix service compris - TVA incluse
La maison n'accepte pas les chèques*



LE DEJEUNER

De 12h à 15h

ENTRÉES

Burrata / Gaspacho de concombre / Avocat 22 €
Burrata / Cucumber gaspacho / Avocado

Chou rouge comme une carbonara 20 €
Red cabbage like a carbonara

Carpaccio de champignons / Salsa verte / Crumble 18 €
Mushroom carpaccio / Salsa verde / Crumble

Entrée du jour (du Lundi au Vendredi) 18 €
Starter of the day (from Monday to Friday)

INCONTOURNABLES

Salade Caesar / Cœur de Romaine / Volaille jaune des Landes / Oeuf poché
Caesar's salad / Heart of Romaine salad / Free range chicken / Poached egg
Petite (small) / Grande (regular) 18 € / 24 €

Tartare de bœuf au couteau / Condiments / pommes frites 28 €
Beef tartare / Condiments / French fries

Club sandwich à la volaille / Pommes frites ou salade 26 €
Chicken club sandwich / French fries or salad

Le Burger du Burgundy 32 €
Joue de bœuf braisée / Saint Nectaire / Oignons caramélisés
Braised cheek of beef / Saint Nectaire / Caramelized onions

PLATS

Saumon mariné / Taboulé végétal / Crème aigre 32 €
Marinated salmon / Vegetable tabouleh / Sour cream

Ravioles de canard / Bouillon / Radis 28 €
Duck raviolis / Broth / Radish

Pâtes artisanales d'Île de France / Pesto / Comté / Herbes potagères 26 €
Fresh pasta from Ile de France / Pesto / Comté cheese / Herbs

Plat du jour (du Lundi au Vendredi) 28 €
Dish of the day (from Monday to Friday)

Garniture supplémentaire / Side dish 10 €

APÉRITIFS

Lillet blanc, Lillet rouge 12 €

Dolin blanc, Dolin rouge 12 €

Punt & Mes 12 €

Carpano Antica Formula 14 €

Campari 12 €

Apérol 12 €

Suze 12 €

Kir vin blanc (14cl) 14 €

Kir royal (12cl) 21 €

ANISES

Pernod 12 €

Ricard 12 €

PORTOS

Graham's Fine White 16 €

Graham's Fine Tawny 16 €

BIÈRES

Blanche de Wissant 10 €

Lil Blonde 10 €

Lil IPA 10 €

Corona 10 €

Asahi 10 €

SODAS

Tonic Fever Tree (20cl) 9 €

Ginger Beer Fever Tree (20cl) 9 €

Ginger Ale Fever Tree (20cl) 9 €

Orangina (25cl) 9 €

Limonade (25cl) 9 €

Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33cl) 9 €

Prix service compris - TVA incluse
La maison n'accepte pas les chèques



LES VINS ROUGES

BORDEAUX

	Verre 14cl	Bouteille 75cl
AOC Haut-Medoc Moulin De La Lagune 2015	15 €	90 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON / PROVENCE

AOC Saint-Chinian Château Castigno 2015	20 €	120 €
AOC Côtes De Provence Ursus – Clos De L'Ours 2018	22 €	130 €

VALLEE DU RHONE

AOC Crozes-Hermitages, Clos les Cornirets, Laurent Fayolle 2019	15 €	85 €
AOC Saint-Joseph La Croix des Vignes – Dom Paul Jaboulet Aîné 2016		155 €

Nos Vins Prestige du Moment

Listrac-Médoc

Château Clarke Baron Edmond de Rothschild 2010
22€ le verre
105€ la bouteille

Givry 1^{er} Cru

Domaine du Cellier aux Moines
« Clos du cellier aux Moines » 2017
20€ le verre
135€ la bouteille

DESSERTS

Fromage de chèvre / Pain de campagne toasté <i>Goat cheese from Mr Fabre / Toasted country bread</i>	11 €
Assiette de fruits frais <i>Selection of sliced fresh fruits</i>	15 €
Pâtisseries du moment <i>Pastries of the moment</i>	12 €
Café ou thé gourmand (1 boisson chaude + 1 pâtisserie) – déjeuner seulement <i>(1 hot drink + 1 pastry – during lunch time only)</i>	15 €

Tarte citron meyer

Lemon tart

Flan vanille

Vanilla flan

Paris-Brest, 100% pistache

« Paris-Brest », pistachio

Tarte « Tatin », caramel et cidre

Apple tart "Tatin", caramel and cider

Tarte fraise et baies de verveine

Strawberry tart, lemon verbena berry

*Prix service compris - TVA incluse
La maison n'accepte pas les chèques*

*Prix service compris - TVA incluse
La maison n'accepte pas les chèques*



LA CAVE

LES CHAMPAGNES

Verre 12 cl Bouteille 75cl

BLANCS

Charles Heidsieck Brut Réserve	21 €	120 €
Veuve Clicquot Vintage 2012	25 €	150 €

ROSE

Charles Heidsieck Rosé Réserve	24 €	150 €
Veuve Clicquot Vintage Rosé 2012	30 €	210 €

LES VINS ROSES

Verre 14cl Bouteille 75cl

AOP Côte de Provence « Rock Angel » 2020	14 €	95 €
--	------	------

LES VINS BLANCS

Verre 14cl Bouteille 75cl

BOURGOGNE

AOC Mercurey Domaine du Cellier aux Moines «Les Margotons» 2018	15 €	90 €
AOC SAINT-VERAN En Crèches – Domaine Saumaize 2019		60 €

VALLEE DE LA LOIRE

AOC Pouilly fumé, Pascal Jolivet 2020	14 €	70 €
---------------------------------------	------	------

VALLEE DU RHONE / LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOC Condrieu Domaine du Monteillet 2020	22 €	115 €
AOC SAINT-CHINIAN – Château Castigno 2017		120 €

VINS DU MONDE

MENDOZA Chardonnay Reserva - Terrazas de los Andes 2019		75 €
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESSI – Capo Volto 2019	15 €	70 €

Sauternes

SAUTERNES 1^{er} Cru - Château Suduiraut 2007
25 € le verre
190 € la bouteille

Prix service compris - TVA incluse
La maison n'accepte pas les chèques

Prix service compris - TVA incluse
La maison n'accepte pas les chèques

