



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 <i>Plate of sliced fruits</i>	15 €
Bol de fruits rouges <i>Bowl of red berries</i>	14 €
« Muesli Parfait » (Muesli complet, fromage blanc, myrtille, noix de coco, banane, amande, fraise et miel) <i>Muesli bowl with white cheese, blueberry, coconut, banana, almonds, strawberry &amp; honey</i>	12 €

*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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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

