



CHARLIE'S
CORNER

APÉRITIFS & LIQUEURS

Sanderman Porto white, 6cl	5.5
Sanderman Porto ruby, 6cl	5.5
Bardouin, 2cl	3.5
Ricard, 2cl	3
Marc Cordelier, 4cl	6.5
Campari, 6cl	5,5
Martini blanco, 6cl	5.5
Martini Rosso, 6cl	5,5
Bourgoin Pineau, 6cl	7
Bourgoin Raisin, 6cl	7
Skinos, 4cl	8
Cold brew, 4 cl	9

BIÈRES

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS

	25cl/ 33cl / 50cl/ 90cl
Brooklyn Lager (USA)	4,9/5,9 / 7,9 /13,9
Tigre Bock (FR)	3,9 /4,9/ 6,9 /12,9

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLE BEERS

BLONDE

	33cl
<i>1664 0%,(FR)</i>	5
<i>1664 5,5%,(FR)</i>	6
<i>Queue De Charrue 9%,(BEL)</i>	6,9
<i>Hapkin 8,5%,(BEL)</i>	6,9
<i>Ciney ,7 % (BEL)</i>	6,9
<i>La Chouffe ,8 % (BEL)</i>	6,9

BLANCHE

<i>Grimbergen Blanche 6%,(BEL)</i>	6
<i>Mort Subite Witte 5,5%,(BEL)</i>	6,5

AROMATISÉE

<i>Chouffe Cherry 8%,(BEL)</i>	6,9
<i>Grimbergen Ambrée 6%,(BEL)</i>	6

IPA

<i>Vedett Extraordinary 5,5%,(BEL)</i>	6,9
--	-----

BRUNE

<i>Terrano Ambree, 7,5%,(FR, Paris)</i>	6,9
---	-----



CHARLIE'S
CORNER

BOISSONS FRAICHES / FRESH DRINK:

SODAS ET JUS

<i>Fuze Tea Pêche, 25cl</i>	<i>3.9</i>
<i>Schweppes Tonic, 33cl</i>	<i>3.9</i>
<i>Coca-Cola, zero , light, 33cl</i>	<i>3.9</i>
<i>Granini 25cl</i>	<i>3.9</i>
<i>(Orange/Abricot/Ananas/Tomate)</i>	

EAUX / WATERS / AGUAS

<i>Evian, 33cl</i>	<i>3.5</i>
<i>Evian 75cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Badoit 33cl</i>	<i>3.5</i>
<i>Badoit verte 75cl</i>	<i>5.5</i>

Boissons chaudes:

<i>Thés et infusions</i>	<i>3</i>
<i>Expresso</i>	<i>1,5</i>
<i>Allongé</i>	<i>2</i>
<i>Double Espresso</i>	<i>3</i>
<i>Décaféiné</i>	<i>1,5</i>
<i>Décaféiné Allongé</i>	<i>2</i>
<i>Double Décaféiné</i>	<i>3</i>

VINS / VINES :

12cl / 75cl

BLANC

<i>Terre d'Aixpression AOP Coteaux d'Aix en</i>	
<i>Provence –bio</i>	<i>5 / 24</i>
<i>IGP Chardonnay Pennautier</i>	<i>5 / 24</i>
<i>Monbazillac AOC</i>	<i>6 / 27</i>

ROSÉ

<i>Terre d'Aixpression AOP Coteaux d'Aix en</i>	
<i>Provence –bio</i>	<i>5 / 24</i>
<i>Autrement Rosé AOP Coteaux d'Aix en</i>	
<i>Provence</i>	<i>7 / 29</i>

ROUGE

<i>Terre d'Aixpression AOP Coteaux d'Aix en</i>	
<i>Provence –bio</i>	<i>5 / 24</i>
<i>Brouilly, AOC Chapelle de Venenge</i>	<i>6 / 27</i>
<i>Baron D'Espiet Bio, Bordeaux</i>	<i>7 / 35</i>
<i>Château Ducasse , AOC Graves</i>	<i>7 / 35</i>

CHAMPAGNE

<i>Prosecco</i>	<i>5 / 29</i>
<i>Pommery Brut Royal</i>	<i>12 / 65</i>



CHARLIE'S
CORNER

Les planches

<i>Mixte</i>	<i>17</i>
<i>Fromages</i>	<i>12</i>
<i>Charcuteries</i>	<i>12</i>

A grignoter / To Share

<i>Stick mozzarella x5</i>	<i>5</i>
<i>Bouchée de camembert x5</i>	<i>5</i>
<i>Onion Ring x5</i>	<i>5</i>
<i>Frite</i>	<i>5</i>
<i>Assortiments TAPAS</i>	<i>11,5</i>

LES PLATS

<i>Lasagnes Provençale, 380g</i>	<i>12</i>
<i>Lasagnes Bolognaise, 350g</i>	<i>12</i>

Soupe

<i>Velouté poireaux , pommes de terre & persil, 25cl</i>	<i>3,5</i>
<i>Velouté aux 7 légumes, 25cl</i>	<i>3,5</i>

Les desserts

<i>Yaourt fruits PEUPLIERS, 125g</i>	<i>2,5</i>
<i>Salade fruit, 150g</i>	<i>3,5</i>
<i>Coulant au chocolat</i>	<i>3,5</i>
<i>Tarte fine aux pommes</i>	<i>4</i>

LE COIN CUISINE FOOD MENU



Menu Italian Food

Plats frais & gourmand

Plats

Conchiglie champignon 350g

Pasta with mushroom

Linguine bolognaise 350g

Pasta bolognese

Menu plat unique *14*

Menu plat + dessert *17,5*

Menu plat + boisson (soft 33cl, bière pression 33cl, verre vin 13,5cl) *17,5*

Menu plat + dessert + boisson (soft , bière pression 33cl, verre vin 13,5cl) *19,9*

Menu plat + boisson (bière pression 50cl ou bière bouteille) *20*

Menu plat + dessert + boisson (bière pression 50cl ou bière bouteille) *22*