



# Charlotte

♣  
MENORA

**BOULANGERIE**  
**Śniadania i przekąski**  
**BAR À VIN**

Pl. Szczepański  
**Kraków**

♣  
Pl. Zbawiciela  
**Warszawa**

♣  
Pl. Grzybowski  
**Warszawa**

♣  
św. Antoniego  
**Wrocław**

*poniedziałek - czwartek 7.00 - 24.00*

*piątek 7.00 - 1.00*

*sobota 9.00 - 1.00*

*niedziela 9.00 - 22.00*

[info@bistrocharlotte.com](mailto:info@bistrocharlotte.com)

[www.bistrocharlotte.com](http://www.bistrocharlotte.com)

## VIENNOISERIE – wypieki słodkie

Croissant 5.00

Croissant z nadzieniem 5.50

*cytrynowy, malinowy*

Croissant fourré 8.00

*z migdałami i rumem*

Pain au chocolat 5.00

Pain au raisin 5.00

Gviniyot 5.00

*z serem i skórką pomarańczową*

Rugelach 4.00

*z czekoladą i makiem*

Mała chałka 3.00

Kruche ciasteczka (100 g) 8.00

*z lawendą / z makiem / z pistacjami*



## PATISSERIE – wyroby cukiernicze

Crème brûlée 8.00

Tarta cytrynowa 8.00

Tarta z owocami sezonowymi 10.00

Ekler 4.00

*truskawkowy, pistacjowy, waniliowy, kawowy*

Sernik z białej czekolady 9.00

Mus czekoladowy 8.00

Babka 6.00

*z czekoladą i malinami*

Ciasto cytrusowe 6.00

*z kandyzowaną skórką pomarańczową*

Ciasto makowe 6.00

*z wiśniami*

Macarons 4.00

Beza 4.00

# ZESTAWY I DANIA ŚNIADANIOWE

*Śniadania serwujemy do 24.00*

## Śniadanie francuskie 11.00

*Croissant, kawa śniadaniowa lub herbata lub sok Cappy.*

## Śniadanie Charlotte 16.00

*Koszyk pieczywa oraz domowa konfitura lub czekolada Charlotte, dowolny napój gorący lub sok Cappy.*

## Śniadanie z jajkiem 19.00

*Koszyk pieczywa oraz domowa konfitura lub czekolada Charlotte, dowolny napój gorący lub sok Cappy, jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane.*

## Śniadanie Charles 25.00

*Koszyk pieczywa oraz domowa konfitura lub czekolada Charlotte, dowolny napój gorący lub sok Cappy, jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane, kieliszek wina musującego Beltoure.*

## Pudding z chałki 10.00

*z czekoladą*

## Blintzes 10.00

*Naleśniki z białym serem, skórką pomarańczową, śmietaną, woda różaną.*

## Omlet francuski 9.00

*na słodko / z kozim serem / z grzybami*

## Granola z jogurtem 8.00

*Jogurt naturalny z domową granolą z opiekanych płatków, orzechów, miodu i żurawiny.*

## Świeże owoce sezonowe 9.00



## MENU LUNCHOWE

*Każdego dnia przygotowujemy inne zestawy lunchowe.  
Zestawy serwujemy od 12:00.*

## Zestaw lunchowy 26.00



## BAJGLE I CHAŁKI

### Truite marinée 10.00

*Bajgiel z sezamem, piklowany pstrąg alpejski, śmietana, marynowana cebula, koperek.*

### Pastrami 10.00

*Bajgiel z makiem, pastrami, musztarda Dijon, majonez, ogórek kiszony.*

### Caviar juif 11.00

*Chalka grilowana, gęsia wątróbka z jajkiem i cebulą, buraczki.*

## TARTINES – kanapki na ciepło

*Nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.*

Dinde 11.00

*Plastry pieczonej piersi z indyka, sos z żurawiny i czerwonego wina.*

Mozzarella z tapenadą 11.00

*Mozzarella, domowa tapenada z czarnych oliwek.*

Chèvre chaud 11.00

*Ser kozi dojrzewający, tymianek, miód.*



## TARTINES – kanapki na zimno

*Nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.*

Chèvre 10.00

*Ser kozi dojrzewający, miód, rozspanka, tymianek.*

Fromage 10.00

*Ser „Pavé 3 Provinces” (miękki ser z północnej Francji), świeża figa.*

Hareng 10.00

*Śledź marynowany w occie, śmietana, cebula, owoce kaporów, szczypiorek.*

Ratatouille 10.00

*Grillowana cukinia i bakłażan, pieczona papryka, rukola, balsamico.*

Sezonowa 10.00

*Zapytaj obsługę o aktualną kanapkę sezonową.*



## SALATKI

Cymes Charlotte 11.00

*Marchewka marynowana w soku z pomarańczy, kolendra, daktyle, orzechy laskowe.*

Niçoise 18.00

*Salaty, tuńczyk, zielona fasolka, pomidorki cherry, jajka przepiórcze,  
sos vinaigrette z anchois.*

Paysanne 18.00

*Pieczone ziemniaki, rukola, korniszony, pomidorki cherry, salsa verde  
i musztardowy vinaigrette, grzanka chleb Charlotte z serem Gruyère.*

Chèvre chaud 18.00

*Salaty, grzanki z kozim serem, orzeszki pinii, miodowy sos vinaigrette.*

## ZUPY

*Każdego dnia przygotowujemy inną zupę.  
Zupy serwujemy od 12:00.*

Zupa dnia 11.00

Poniedziałek: Velouté ze szparagów z oliwą estragonową.

Wtorek: Bulion z kury z ravioli z kurczakiem.

Środa: Krem z białej fasoli z konfit z kaczki.

Czwartek: Zupa cebulowa z grzankami z serem Gruyère.

Piątek: Krem z zielonego groszku z miętą pieprzową.



## SPÉCIALITÉS Charlotte

Croque-mademoiselle 16.00

*Zapiekana kanapka z cukinią, sosem béchamel i serem Gruyère, zestaw zielonych salat.  
(z jajkiem sadzonym 18.00)*

Gratin de poireaux 10.00

*Zapiekany chleb Charlotte z porem, serem bleu i śmietaną.*

Cou d'oie farci 15.00

*Szyjka gęsia faszerowana mięsem, ziemniakami i cebulą, rzodkiewka,  
salatka ze świeżych ziół, z chlebem Charlotte.*

Assiette de fromages 12.00

*Talerzyk 4 serów francuskich: kozi, Pavé 3 Provinces, Gruyère,  
bleu z grillowanym chlebem Charlotte.*

Assiette de poissons 14.00

*Piklowany pstrąg, wędzona makrela, marynowany śledź, majonez chrzanowy,  
piklowane cytryny z grillowanym chlebem Charlotte.*

Caviar 15.00

*Kawior z pstrąga alpejskiego, latkes ziemniaczane z kwaśną śmietaną.  
(z kieliszkiem wina musującego Beltoure 22.00)*

Foie à la Charlotte 16.00

*Mus z wątróbek drobiowych z brandy, konfitura z suszonych fig, 4 kromki pieczywa.  
(z kieliszkiem izraelskiego wina Muscat 28.00)*

Olive et balsamique 3.00

*Talerzyk oliwy extra vergine z octem balsamicznym.*

Koszyk pieczywa 6.00

Chleb i masło 3.00

*Grillowany chleb Charlotte i masło demi-sel.*

## NAPOJE GORĄCE

Espresso 5.00

Podwójne espresso 7.00

Café crème 6.00

Kawa śniadaniowa 7.00

Cappuccino 8.00

Latte 9.00

Mleko sojowe / ryżowe / bez laktozy 2.00

*Wszystkie nasze kawy możesz zamówić z mlekiem sojowym,  
ryżowym lub mlekiem bez laktozy.*

Gorąca czekolada 9.00

Herbata Mariage Frères 8.00

French Breakfast Tea – czarna herbata śniadaniowa.

Earl Grey Imperial – czarna herbata Darjeeling z bergamotką.

Marco Polo – czarna herbata o kwiatowo-owocowym aromacie.

Épices Imperiales Chandernagor – czarna herbata z przyprawami indyjskimi.

Vert Fuji Yama – zielona tradycyjna japońska herbata.

Vert Provence – zielona herbata z lawendą.

Rouge Metis – czerwona herbata Rooibos bez teiny.



## NAPOJE ZIMNE

Woda źródlana 0.75l 4.00

*gazowana, niegazowana*

Woda mineralna Buskowianka 0.33l 6.00

Woda mineralna Perrier 0.33l 12.00 / 0.75l 18.00

Lemoniada Charlotte 5.00

Tłoczony sok jabłkowy 6.00

Świeży sok 9.00

*pomarańczowy, grejpfrutowy*

Sok Cappy 6.00

*pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy*

Coca Cola 6.00

*Coca Cola, Cola Zero*