

CARTE

M. Charles



COCKTAILS *Signature*

Chaque gorgée est une invitation à l'évasion...

BANGKOK 14

Rhum blanc, gingembre, citronnelle, purée mangue et coco, combava, sirop de canne, jus citron vert

16 cl

NEW ORLEANS 14

Bourbon, liqueur de café, purée et jus banane, foamer végétal

18 cl

MARACAS BAY 14

Rhum ambré, liqueur coco, extrait vanille, jus et purée ananas, citron vert et nuage de mousse coco - vanille

20 cl

VENEZIA 14

Vodka, Limoncello, jus citron vert, sirops vanille et spéculoos, lait d'amande, brisures de spéculoos et foamer végétal

20 cl

SANTA MONICA 14

Tequila, jus ananas, jus pamplemousse, jus citron vert, sirop d'agave, barbe à papa

20 cl

CANCUN 14

Rhum ambré, jus d'orange, purée mangue, extrait vanille, épices tajin

18 cl

*rhum ambré
liqueur coco
purée ananas
citron vert*



MOCKTAILS *Signature*

Départ immédiat pour un voyage savoureux

NEW DELHI 10

Lait d'avoine, épices chaï, purée mangue, sirop rose, citron vert

20 cl

KYOTO 10

Thé vert jasmin froid, purée yuzu, sirop cerise et pêche blanche, glace pilée

18 cl

HONOLULU 10

Jus ananas, infusion hibiscus, gingembre, vanille et mousse coco - vanille

18 cl

COCKTAILS

Classiques

Des mélanges intemporels où l'art du goût devient récit

PORN STAR 12

Vodka vanille, liqueur et jus passion, foamer végétal, Perle du Lac pétillant
20 cl

EXPRESSO MARTINI 12

Vodka, espresso, liqueur de café, extrait vanille
20 cl

MOJITO 12

Rhum ambré, rhum noir, feuilles menthe, citron vert, cassonnade, limonade.
Mojito aromatisé Mangue, Yuzu ou Ananas + 1 €
20 cl

NEGRONI 12

Gin, Vermouth rouge, bitter de Dolin, rondelle orange fraîche
9 cl

MOSCOW MULE 12

Vodka, jus citron vert, sucre de canne, ginger-beer
28 cl

DAÏQUIRI 12

Rhum blanc, jus citron vert, sucre de canne, glace pilée
8 cl

SPRITZ

Addict?

Les Spritz de M.CHARLES : une réinterprétation élégante du classique italien, twistée d'une note savoyarde signée La Perle du Lac.
25 cl

APEROL SPRITZ 9

L'original

LIMONCELLO SPRITZ 11

Liqueur de citron

SARTI ROSA SPRITZ 12

Orange sanguine, fruits exotiques

BITTER DOLIN 11

Campari savoyard

HUGO SPRITZ 12

Liqueur fleur de sureau, menthe et citron vert

SPRITZ *Signature*

Les Spritz de M.CHARLES : une réinterprétation élégante du classique italien, twistée d'une note savoyarde signée La Perle du Lac.

25 cl

COCO SPRITZ 13

Liqueur de coco, bitter cacao

AÇAÏ SPRITZ 13

Liqueur d'açaï, gingembre

PISTACCHIO SPRITZ 13

Liqueur de pistache, bitter angostura, noisette

PASSION SPRITZ 13

Liqueur de passion, fruit de la passion



GIN *Tonic*

Sélectionnez votre Gin et révélez ses arômes avec les mixers Fever-Tree Premium : Mediterranean, Ginger Beer, Indian Tonic, Pink Grapefruit ou Elderflower.

25 cl

BOMBAY SAPHIRE 14

Agrumes, épicé, sec

BROOKSMAN 14

Fruits rouges, doux, gourmand

SAFFRON GIN 14

Safran, floral, chaleureux

APRILIS 14

Herbacé, agrumes, frais

HENDRICK'S 14

Concombre, rose, frais

HENDRICK'S ORBIUM 14

Amer, floral, fleur de lotus bleu

HENDRICK'S ANOTHER 14

Orange, cacao, expressif

TANQUERAY 0% (sans alcool) 9

Agrumes, genévrier, sec

LES *Apéritifs*

ADRIATICO Amaretto Bianco	9
4 cl - 16% vol	
PASTIS ou RICARD	5
4 cl - 45% vol	
VERMOUTH BLANC ou ROUGE	7
6 cl - 16% vol	
PORTO BLANC ou ROUGE	6
6 cl - 16.5% vol	
SUZE	6
6 cl - 15% vol	
BITTER DOLIN Campari savoyard	6
6 cl - 16% vol	
KIR VIN BLANC DE SAVOIE	8
12 cl - 13.5% vol	
KIR AU PÉTILLANT DE SAVOIE	12
12 cl - 13.5% vol	
RINQUINQUIN A LA PECHE	9
12 cl - 15% vol	
CHAMBERYZETTE	6
6 cl - 16% vol	



LES *Bières*

OURS de la Brasserie Artisanale CAQUOT (Albens)

PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Blonde ou Panaché	5 €	7 €	9 €
Blanche	6 €	7.50 €	10 €
Supplément sirop + 0.50			

BOUTEILLE

33 cl

Ours verveine citronnée	7.50
Ours rousse IPA	7.50

VIN au Verre

Blanc

12 cl

12 cl bouteille

AOP Chignin Bergeron "Empreinte"

12 48

André Michel Quenard

Cépages : Roussanne - Fruité

AOP Bourgogne Saint Véran

10 43

Maison Bourcier Martinot

Cépages : Chardonnay - Rond & frais

AOP Loire Pouilly Fumé

13 58

Château de Tracy

Cépages : Sauvignon blanc - Sec et parfumé

IGP Domaine de Jarras

10 40

Cépages : Chardonnay

Vin de France - Vin doux "Pakhus"

8 25

Domaine Ph. Sylvain Ravier

Cépages : Roussanne - Vin doux et parfumé

Rosé

12 cl

AOP Côtes de Provence *Summertime*

10 42

By La Gordonne

Cépages : Mourvèdre Grenache, Cinsault - Fruité

Rouge

12 cl

AOP Pinot Noir "Sous les Roches"

11 47

Domaine Jacqueline

Cépages : Pinot Noir - Rond et souple

AOP Pic St Loup "Saint Hubert"

10 38

Vignerons du Pic

Cépages : Syrah, grenache - Equilibré et épicé

AOP Crozes Hermitage

12 60

"Les entre coeurs"

Domaine Mucyn

Cépages : Syrah - Notes de fruits rouges et noirs

AOP Mercurey

14 70

Château de Chamirey

Cépages : Pinot noir - Fruité et floral

Bulles

12 cl

Vin de France "La Perle du Lac"

10 42

Pétillant de Savoie, Vieilles vignes

Domaine Xavier Jacqueline

Champagne Pommery Brut

15 85

FLACONS *Fraîcheur*

Fait Maison - frais, désaltérant, sans alcool

33 cl

Citronnade	4.50
Coco citron vert	4.50
Thé glacé du moment	4.50
Bissap (hibiscus)	4.50
Detox gingembre	4.50

LES *Softs*

JUS DE FRUITS 4.50

Découvrez la fraîcheur des jus de fruits pressés à froid chez Kookabarra et faites le plein de vitamines.

25 cl

**Abricot / Ananas / Orange / Pamplemousse /
Pomme banane / Pomme menthe citron / Tomate**

ORANGE PRESSÉE 6.50

par nos soins

25 cl

SIROP A L'EAU 2.50

25 cl

LIMONADE ARTISANALE BIO 4

33 cl

DIABOLO 4.50

33 cl

Sirops disponibles : cerise, citron, fleur de sureau, fraise, grenadine, menthe, myrtille, orgeat, pêche, pêche blanche, rose, violette

KUMBUCHA KYO 5.50

Pêche & baies de sureau

33 cl

SAN BITTER 4

SODAS 5

Coca Cola, Coca Cola zéro, Fuze Tea pêche, Perrier

33 cl

Fever-Tree Premium Mediterranean, Gigner beer, Indian Tonic, Pink Grapefruit, Elderflower

20 cl

EAUX

	33 cl	50 cl	75 cl	1 L
Perrier	5 €			
Évian		5 €		6 €
Badoit		5 €		6 €
Châteldon			7 €	
Thonon			7 €	

COTÉ *Barista*

CAFÉ

Expresso, ristretto ou allongé	2.50
Décaféiné	2.50
Double expresso	4.50
Noisette	3

INSTANT BARISTA

Capuccino	5
Mocaccino	5
Chocolat chaud LATCHA	5
Chocolat viennois LATCHA	6
Latte	5
Chaï latte LATCHA	6
Matcha latte LATCHA	6
Café frappé	6
Latte frappé	6

Supplément arômes + 0,50€

Sirop : Noisettes, Spéculos, Cookies, Vanille, Caramel, Cannelle

Supplément topping + 1€

Chantilly, spéculos, Nutella, nappage de chocolat noir, blanc ou de caramel beurre salé

Supplément lait végétal + 1€

Lait d'amande ou lait d'avoine

BARISTA SIGNATURE

Capuccino Amaretto	8
Expresso, Amaretto Bianco 16%, lait et mousse de lait	
Affogato	8
Boule de glace vanille, expresso et chantilly	
Thé Maison	6
Thé noir aux épices, orange et sirop de cannelle	

THÉ & INFUSIONS

L'instant Dammann Frères	5
--------------------------	---

PETIT DÉJEUNER

de M. Charles

FORMULE 8h30 à 11h30 15

Une boisson chaude au choix (expresso, double expresso, capuccino, chocolat chaud), un jus de fruits Kookabara, une part de cake, duo de mini viennoiseries ou tartine beurre confiture.

DUO MINI VIENNOISERIES 1

LES *Digestifs*

ADRIATICO Amaretto Roasted	9
4 cl - 28% vol	
GET 27 ou 31	9
4 cl - 17.9% vol	
LIMONCELLO	9
4 cl - 24.5% vol	
CHARTREUSE VERTE	10
4 cl - 55% vol	
CHARTREUSE JAUNE	10
4 cl - 43% vol	
GÉNÉPI DOUX Liqueur Dolin	10
4 cl - 25% vol	
GRAND MARNIER	9
4 cl - 40% vol	
EAU DE VIE POIRE	9
4 cl - 40% vol	
VERVEINE DISTILLÉE	9
4 cl - 30% vol	
CHAMBORD	10
4 cl - 16.5% vol	

LES *Spiritueux*

Whisky

TALISKER 10 ans	10
Origine : Écosse Notes : fumées et poivrées	
4 cl - 45.8% vol	
LAGAVULIN 16 ans	19
Origine : Écosse Notes : salines et tourbées	
4 cl - 43% vol	
BELLEVOYE TRIPPLE MALT Finition Grand Cru	13
Origine : France Notes : délicates de fruits secs, vanille	
4 cl - 43% vol	
NIKKA COFFEY GRAIN	12
Origine : Japon Notes : épicées, caramel, vanille, fruits	
4 cl - 45% vol	
BULLEIT BOURBON	9
Origine : USA Notes : boisé, épicé, légèrement caramélisé	
4 cl - 45% vol	
HAIG CLUB SINGLE GRAIN	8
Origine : Écosse Notes : doux, caramel, fruits frais	
4 cl - 40% vol	

Rhum

COPALLI CACAO BIO

9

Origine : Belize | Notes: gourmandes, légères, chocolat intense
4 cl - 40% vol

EMINENTE RESERVA

12

Origine : Cuba | Notes : sucre brun, chocolat noir, café torréfié
4 cl - 41.3% vol

PARCE RHUM 12 ans

16

Origine : Colombie | Notes : vanille, caramel, fruits secs
4 cl - 40% vol

ZACAPA SOLERA

14

Origine : Guatemala | Notes : vanille, miel, épices douces
4 cl - 40% vol

ZACAPA XO

24

Origine : Guatemala | Notes : café onctueux, cannelle, vanille
4 cl - 40% vol

Tequila cofradia

BLANCO

8

Origine : Mexique | Notes : agave frais, floral, poivre blanc
4 cl - 38% vol

REPOSADO

9

Origine : Mexique | Notes : agave cuit, vanille, bois léger
4 cl - 38% vol

Vodka

KETEL ONE

9

Origine : Pays Bas | Notes : douces, zeste de citron, florale, poivrée
4 cl - 40% vol

Cognac

HENNESSY VS

10

4 cl - 40% vol

HENNESSY XO

39

4 cl - 40% vol

Armagnac

LAUBADE 25 ans

14

4 cl - 40% vol

Calvados

COQUEREL V.S.O.P

12

4 cl - 40% vol

A TOUT HEURE

SALÉ

Soupe froide de concombre et menthe fraîche	6
Tartinade courgette sésame pickles courgette	8
Tartinade fromage et herbes fraîches Huile perlée basilic-poivron et crème de balsamique	6
Terrine du moment	10
Saucisson du moment	10
Planche de fromage	22
Planche de charcuterie	20

SUCRÉ

Brownie glace vanille	8
Tartelette abricot amande glace caramel fleur de sel, chantilly	10
Madeleine framboise sauce fruits rouges, chantilly	7
Soupe pêche de vigne glace verveine	6
Gaufre croustillante Nature ou sucre glace	6
Nutella, sirop d'érable ou caramel	7
Boule de glace 1 boule	3
3 boules	8
Supplément chantilly	+1

LES

Coupes de Glace

Miss ALOHA	10
Boule sorbet passion, boule sorbet mangue, purée de coco, brisures de spéculoos, chantilly et fruit de la passion	
PINK CADILLAC	10
Boule vanille, boule framboise, myrtilles fraîches, brisures de spéculoos, chantilly et nappage chocolat blanc.	
ROCK'N CHOCO	10
Boule chocolat, boule chocolat blond, brisures de spéculoos, chantilly, copeaux de chocolat et nappage caramel beurre salé.	

Picorer. Partager. Savourer

DE 12H00 A 13H15 & DE 19H00 A 21H30

Soupe froide concombre 6
Menthe fraîche

Tartinade courgette sésame 8
Pickles courgette

Tartinade fromage et herbes fraîches 6
Huile perlée basilic-poivron et crème de balsamique

Poulet Crousty 9

Déclinaison de truite gravlax et fumée 22
Tartinade au fromage frais

Foie gras maison cœur d'hibiscus 16
Brioche dorée

Planche charcuterie et salaison 20
Maison Rullier, courgettes acidulées maison

Planche de fromage 22
Caves d'affinage de Savoie en 5 sélections et touche sucrée

Planche mixte charcuterie & fromages 25

Frites maison truffe et fleur de sel 9

Frites maison à la fleur de sel 7

Riz au Jasmin 5

Accompagnement salade verte 3
Et petites crudités

Bruschetta jambon cru 16
Caviar d'aubergine, pesto, ail confit et copeaux de parmesan

Roll brioché de tourteau 18
Mayonnaise citron, brioche maison, pickles, tomates cerise
Accompagné de frites ou salade + 2

Bowl Poulet Crousty 16
Mayonnaise sriracha, condiment miel-moutarde, riz parfumé au jasmin, oignons frits

Salade du Jardin d'été 14
Crudités du moment, burrata truffée, pesto, parmesan

LES PLATS

DU LUNDI AU VENDREDI, de 12H00 à 13H15

Renouvelé chaque semaine, selon les inspirations de la Cheffe et de son équipe.

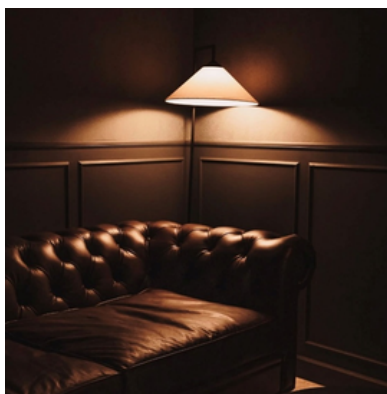
Le Coup de Coeur *de La Cheffe* 18.50

Retour de marché 25



Prolonger l'expérience

Amateurs de cigares, laissez-vous tenter par notre sélection. Demandez notre carte et prolongez l'expérience dans notre fumoir... un lieu confidentiel à découvrir.



La Terrasse

Aux beaux jours, M. CHARLES se prolonge en terrasse : une parenthèse aux airs du Sud, promesse d'instant suspendus.

Nos horaires

Du matin au soir, M. CHARLES vous accueille
7 jours sur 7 — et toujours sur @bar_mcharles.

Tous nos prix sont indiqués en € et s'entendent toutes taxes comprises.