# Carte

## M. CHARLES

# COCKTAILS
## Signature

| | |
|---|---|
| Cocktail signature | 14 |
| Déclinaison virgin | 12 |

---

**Quand l'hiver s'invite dans vos verres. Retrouvez nos cocktails et leurs déclinaisons virgin***

*∅ Disponible en version sans alcool

### Au coin du feu
Bourbon old fashioned, amaretto, cannelle, orange et romarin fumé, un cocktail aux accents chaleureux et fumés.
8.5 cl

### Jardin d'hiver ∅
Gin frais et végétal, mêlant kiwi, pamplemousse, ananas et baie de rue.
20 cl

### Gros Pull ∅
Vodka et Amaretto Bianco, sublimés par la douceur du lait d'amande et les notes épicées du spéculoos.
20 cl

### Sous la couette ∅
Rhum ambré, pomme, cannelle et caramel au beurre salé, un cocktail généreux aux notes douces et réconfortantes.
22 cl

### Dimanche matin ∅
Rhum ambré, liqueur noisette et café, adoucis par la rondeur fruitée de la poire.
16 cl

### Après minuit ∅
Mezcal fumé et intense, relevé par la profondeur du cassis et la fraîcheur acidulée des agrumes.
16 cl

### Écharpe rouge ∅
Gin floral et fruité, mêlant litchi, hibiscus et cerise, relevé d'une touche d'orange amère.
16 cl

### Retour au chaud ∅
Rhum Black Spiced, liqueur cacao et de piment chipotle, adoucis par le lait d'avoine et la vanille, surmontés d'une mousse aérienne au pop-corn.
16 cl

### Cocktail du moment
Au gré des envies et du moment

# COCKTAILS
## Classiques

| | |
|---|---|
| Cocktail classique | 12 |
| Déclinaison virgin | 10 |

---

### Margarita

Tequila, triple sec, jus citron vert
12 cl

### Mojito ∅

Rhum ambré, rhum noir, feuilles menthe, citron vert, cassonnade, limonade

*Mojito aromatisé Mangue, Yuzu ou Ananas + 1 €*
20 cl

### Espresso Martini

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

### Negroni ∅

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

### Porn Star ∅

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

### Mules

Moscow Mule – Vodka, citron vert, ginger beer
London Mule – Gin, citron vert, ginger beer
Jamaican Mule – Rhum, citron vert, ginger beer
28 cl

### Autre cocktail traditionnel

Disponible sur demande et selon disponibilité.

# SPRITZ Addict

*Lélégance italienne et l'âme savoyarde avec le pétillant "La Perle du Lac"*

25 cl

**Aperol Spritz** 9
L'original

**Limoncello Spritz** 11
Liqueur citron, citron

**Sarti Rosa Spritz** 11
Orange sanguine, fruits exotiques

**Bitter Spritz** 11
Campani savoyard

**Hugo Spritz** 12
Liqueur fleur de sureau, menthe et citron vert

**Pistacchio Spritz** 13
Liqueur pistache, bitter angostura, noisette

**Passion Spritz** 13
Liqueur passion, fruit de la passion

# GIN Tonic

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

25 cl

**Fair Juniper Gin** 14
Agrumes, épicé, aromatique

**Brockmans Dark Berries** 14
Fruits rouges, doux, gourmand

**Aprilis** 14
Herbace, agrumes, frais

**Hendrick's** 14
Concombre, rose, frais

**Hendrick's another** 14
Orange, cacao, expressif

**JNPR n°1 - sans alcool** 9
Genievre, épices, frais

**JNPR n°2 - sans alcool** 9
Gingembre, poivre, piment, frais

# Les Bières

*OURS de la Brasserie Artisanale CAQUOT (partenaire local)*

## PRESSION

| | 25 cl | 33 cl | 50 cl |
|---|---|---|---|
| Blonde | 5 | 7 | 9 |
| Bière du moment | 6 | 7,50 | 10 |
| Panaché / Monaco | 4 | 6 | 8 |

Supplément sirop + 0,50

## BOUTEILLE

33 cl

| | |
|---|---|
| Ours verveine citronnée | 7,50 |
| Ours blonde légère | 7,50 |
| 1664 blonde sans alcool 0% | 6 |

# 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 pétillant de Savoie** 12
12 cl - 13,5% vol

# VIN

*Pour découvrir davantage de nos références bouteilles, notre carte des vins est également disponible sur demande.*

## Blanc

| | Verre 12 cl | Bouteille 75 cl |
|---|---|---|
| **AOP Rully**<br>Domaine Briday<br>*Cépages : Chardonnay - Minéral et frais* | 13 | 59 |
| **AOP Menetou Salon *Les Alouettes***<br>Domaine Alain Assadet<br>*Cépages : Sauvignon blanc - Sec et agrumé* | 12 | 58 |
| **IGP Domaine de Jarras**<br>Domaine Royal de Jarras<br>*Cépages : Chardonnay - Fruité* | 9 | 40 |
| **AOP Coteaux du Layon**<br>Château de la Roullerie<br>*Cépages : Chenin blanc - Moelleux* | 10 | 47 |
| **Nos découvertes de Savoie**<br>*Varient au grè des saisons, demandez conseil.* | 10 | 45 |

## Rosé

| | | |
|---|---|---|
| **Le rosé du moment**<br>*Selon les arrivages et les découvertes de notre sommelier.* | 10 | 45 |

## Rouge

| | | |
|---|---|---|
| **AOP Saint Émilion Grand Cru**<br>Château Bellevue Figeac<br>*Cépages : Cabernet Franc et Merlot - Structuré et soyeux* | 12 | 50 |
| **AOP Grignan-les-Adhémar *Gourmandises***<br>Domaine de Montine<br>*Cépages : Grenache et Syrah - Gourmand et fruité* | 9 | 45 |
| **AOP Bourgogne Pinot noir**<br>Maison Drouhin<br>*Cépages : Pinot noir - Souple et fruité* | 11 | 49 |
| **AOP Crozes-Hermitage**<br>Elisa Cheron<br>*Cépages : Syrah - Épicé et puissant* | 14 | 70 |
| **Nos découvertes de Savoie**<br>*Varient au grè des saisons, demandez conseil.* | 10 | 45 |

## Bulles

| | | |
|---|---|---|
| **La Perle du Lac**<br>Pétillant de Savoie, Vieilles vignes<br>Domaine Xavier Jacqueline | 12 | 42 |
| **Champagne Ruinart Brut**<br>Champagne élégant, frais et équilibré | 20 | 110 |
| **Le Blanc 0% French Bloom**<br>Pétillant biologique et sans alcool - Vif et équilibré | 13 | 59 |

# THÉS Maison

Thé 6

## L'épicé
Thé chaï, cannelle, quartier orange

## Le gourmand
Thé noir, purée de pomme et sirop d'érable

## Le velouté
Rooibos vanille, jus de poire, noisette

## Le detox
Rooibos citrus, purée de kiwi, gingembre

## Le reposant
Verveine, jus de pamplemousse, sirop de rose

## Le vivifiant
Thé noir jardin bleu, purée de cassis, myrtille

# Les Softs

**Jus de fruits Kookabarra** 4.50
Orange, Poire, Pamplemousse, Pomme du moment, Pomme-mangue-gingembre, Tomate
*25* cl

**Orange pressée**- par nos soins 6.50
25 cl

**Sirop à l'eau** 2.50
25 cl

**Limonade artisanale bio** 4
33 cl

**Diabolo** 4.50
33 cl

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

**Kumbucha kyo** pêche & baies de sureau 5.50
33 cl

**San Bitter** 4

**Sodas** 5

**Coca Cola, Coca Cola zéro, Fuze Tea pêche**
33 cl/25 cl

**Fever-Tree Premium** : *Mediterranean, Ginger Ale, Ginger beer, Indian Tonic, Pink Grapefruit, Elderflower*
20 cl

## Eaux

| | 33 cl | 50 cl | 75 cl | 1 L |
|---|---|---|---|---|
| **Perrier** | 5 | | | |
| **Évian** | | 5 | | 8 |
| **Badoit** | | 5 | | 8 |
| **Châteldon** | | | 9 | |
| **Thonon** | | | 9 | |

# Coté BARISTA

## Café

| | |
|---|---|
| Expresso, ristretto ou allongé | 2 |
| Décaféiné | 2 |
| Double expresso | 4 |
| Noisette | 2.20 |

## Instant Barista

| | |
|---|---|
| Cappuccino | 4.50 |
| Mocaccino | 4.50 |
| Chocolat chaud | 4.50 |
| Chocolat viennois | 5.50 |
| Latte | 4.50 |
| Chaï latte | 5 |
| Matcha latte | 5.50 |
| Café frappé | 5 |
| Latte frappé | 5.50 |
| Lait chaud / froid | 3 |

**Supplément arômes + 0,50€**
Sirop : Cannelle, Caramel, Cookies, Noisettes, Spéculos, Vanille,

**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

| | |
|---|---|
| Latte pop-corn<br>Mousse pop-corn, lait avoine, café | 8 |
| Choco snickers<br>Chocolat chaud et irish liqueur cacahuète (17 % vol) | 8 |
| Affogato<br>Boule de glace vanille, expresso et chantilly | 7 |
| Dubaï milk<br>Lait, chaud, irish liqueur pistache chocolat (17% vol) | 7 |

## Thé & Infusion 5

L'instant Dammann Frères

# PETIT DÉJEUNER de M.Charles

## Formule 8h30 à 11h30 12

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

## Duo mini viennoiseries 1

# Les Digestifs

**Adriatico Amaretto Roasted** 9
4 cl - 28% vol

**Baileys** 10
4 cl - 17% vol

**Chartreuse verte** 10
4 cl - 55% vol

**Chartreuse jaune** 10
4 cl - 43% vol

**Chambord** 10
4 cl - 16.5% vol

**Eau de vie de Poire** 9
4 cl - 40% vol

**Elixir du Mont Blanc** 10
4 cl - 36.5% vol

**Génépi doux - Liqueur Dolin** 10
4 cl - 25% vol

**Génépi noir** 16
4 cl - 40% vol

**Get 27 ou 31** 9
4 cl - 17.9% vol

**Grand Marnier** 9
4 cl - 40% vol

**Irish liqueur cacahuètes** 10
4 cl - 17% vol

**Limoncello** 9
4 cl - 24.5% vol

**Verveine distillée** 9
4 cl - 30% vol

# Les Spiritueux

## Whisky

**Talisker 10 ans** 10
Origine : Écosse I Notes : fumées et poivrées
4 cl - 45.8% vol

**Lagavulin 16 ans** 19
Origine : Écosse I Notes : salines et tourbées
4 cl - 43% vol

**Bellevoye Triple Malt** Finition Grand Cru 13
Origine : France I Notes : délicates de fruits secs, vanille
4 cl - 43% vol

**Nikka coffey grain** 12
Origine : Japon I Notes : épicées, caramel, vanille, fruits
4 cl - 45% vol

**Bulleit Bourbon** 9
Origine : USA I Notes : boisé, épicé, légèrement caramélisé
4 cl - 45% vol

**Haig club single grain** 8
Origine : Écosse I Notes : doux, caramel, fruits frais
4 cl - 40% vol

# Rhum

## Copalli cacao bio — 9
Origine : Bélize I Notes: gourmandes, légères, chocolat intense
4 cl - 40% vol

## Eminente reserva — 12
Origine : Cuba I Notes : sucre brun, chocolat noir, café torréfié
4 cl - 41.3% vol

## Parce Rhum 12 ans — 16
Origine : Colombie I Notes : vanille, caramel, fruits secs
4 cl - 40% vol

## Zacapa solera — 14
Origine : Guatemala I Notes : vanille, miel, épices douces
4 cl - 40% vol

## Zacapa XO — 24
Origine : Guatemala I Notes : café onctueux, cannelle, vanille
4 cl - 40% vol

# Tequila cofradia

## Blanco — 8
Origine : Mexique I Notes : agave frais, floral, poivre blanc
4 cl - 38% vol

## Reposado — 9
Origine : Mexique I Notes : agave cuit, vanille, bois léger
4 cl - 38% vol

# Vodka

## Fair Vodka quinoa — 9
Origine : France I Notes : agrumes et fruits
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 fraiche 6

**Tartinade courgette sésame** pickles courgette 8

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

**Terrine du moment** 10

**Planche de fromage** 22

**Planche de charcuterie** 20

## SUCRÉ

**Brownie** glace vanille 8

**Tartelette abricot amande** 10
glace caramel fleur de sel, chantilly

**Madeleine framboise** 7
sauce fruits rouges, chantilly

**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 fraiches, 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 fraiche

**Tartinade courgette sésame** 8
Pickles courgette

**Tartinade fromage et herbes fraiches** 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

M. CHARLES
LOUNGE BAR

# 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'instants 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.*