

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

Rosé

Le rosé du moment *Selon les arrivages et les découvertes de notre sommelier.*	10	45

Rouge

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

Bulles

La Perle du Lac Pétillant de Savoie, Vieilles vignes Domaine Xavier Jacqueline	12	42
Champagne brut Cuvée bleu Champagne fin et équilibré Besserat de Bellefon	18	95
Le Blanc 0% French Bloom 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 Mousse pop-corn, lait avoine, café	8
Choco snickers Chocolat chaud et irish liqueur cacahuète (17 % vol)	8
Affogato Boule de glace vanille, expresso et chantilly	7
Dubaï milk 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

À Toutes Heures

Salé

Tartinade de potimarron 8
Noisettes et graines de courge

Tartinade de petit pois à la feta 8
Eclat de pistache

Velouté patate douce senteurs truffées 8
Petits croûtons

Rillette de cabillaud 10
Fromage frais et curry

Terrine du moment 10

Planche de charcuteries 20

Planche de fromages 22

Sucré

Brownie au chocolat 8
Glace vanille

Tartelette Bourdaloue 10
Glace caramel à la fleur de sel et chantilly

Biscuit moelleux au citron 10
Confiture de myrtilles, sorbet aux fruits rouges et chantilly

Gaufre croustillante
Nature ou sucre glace 6
Nutella, sirop d'érable, caramel ou confiture de myrtilles 7

Faisselle nature 6

Faisselle accompagnée au choix 7
Crème, confiture myrtilles, coulis fruits rouge, miel ou sucre

Boules de glace
1 Boule 3
2 Boules 5.5
3 Boules 8
Supplément chantilly ou autres topping + 1€

LES PLATS *de M.Charles*

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 **tarif en fonction de l'arrivage*

A partager & à grignoter

De 12h00 à 13h15 & de 19h00 à 21h15

Tartinade de potimarron 8
Noisettes et graines de courge

Tartinade de petit pois à la feta 8
Eclat de pistache

Velouté patate douce senteurs truffées 8
Petits croûtons

Rillette de cabillaud 10
Fromage frais et curry

Terrine du moment 10

Gravlax de saumon au gin 18
Betterave, pickles, crémeux petits pois à la feta et pistache

Foie gras maison 18
Confiture de carottes au gingembre et brioche toastée

Salade d'hiver 16
Pousses d'épinard, tofu, noix de Grenoble,
Grenade, chou rouge et carottes marinées au sésame

Tartine chèvre et miel 16
Poires confites, confiture de figue, thym

Tataki de thon 28
Grenade, sésame, cébette, salade croquante et frites

Poulet croustillant, sauce cheddar et emmental 16
Servi avec frites ou salade

Poulet croustillant, sauce cheddar et emmental 10

Saint-Jacques juste saisie 3 €/pièce
Huile d'herbes et poivre Voatsiperifery, à l'unité selon arrivage

Planches & Garnitures

Planche de charcuteries 20

Planche de fromages 22

Planche mixte 25

Frites à la fleur de sel 7

Frite à la truffe 9

Bol de petite salade croquante 3

M. CHARLES
LOUNGE BAR

Prolongez 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.