

# **PATRICIA**

**et toute son équipe sont heureux de  
vous accueillir au *CHARLESTON* !**

Nous sommes à votre disposition pour  
organiser **vos repas d'anniversaire, vos enterrements  
de vie de jeune fille et de garçon, vos soirées  
entre amis, baptême, communion, etc...**  
avec nos formules tout compris à **29€, 38 €, et 57€.**

Nous vous proposons également **un service  
traiteur !**

N'hésitez pas à vous renseigner !

Le restaurant est **ouvert**  
**du JEUDI au DIMANCHE, midi et soir.**

Le Dancing, lui, vous  
accueille :

- Tous les **VENDREDIS** soir,  
**Karaoké** à partir de  
23 H.
- Les **SAMEDIS** soir  
jusqu' 'à 4 H !



**Le CHARLESTON,**  
**un complexe unique dans la région !**

**LES APERITIFS**

■ RICARD, PASTIS 51 2 cl	3 €
■ Whisky « <i>ABERLOUR</i> » 4cl	8 €
■ Whisky « <i>CLAN CAMPBELL</i> » 4 cl	5 €
■ Baby « <i>CLAN CAMPBELL</i> » 2 cl	2.50 €
■ MALIBU, SOHO	5 €
■ SUZE	3 €
■ MARTINI ( <i>Blanc, Rouge ou Rosé</i> )	3 €
■ Porto	3 €
■ Rosé Pamplermousse	3 €
■ Kir ( <i>Pêche, Mûre, Cassis, Framboise, ou Griotte</i> )	3 €
	4 €
■ Kir pétillant ( <i>Pêche, Mûre, Cassis, Framboise ou Griotte</i> )	6 €
■ Coupe de Champagne	3 €
■ Bière pression 1664 25 cl	5 €
■ Desperados 33 cl	

- Les SOFTS : 3 €
- 3 €
- Coca cola, Coca cola Zéro 33cl 3 €
- Orangina 25 cl 3 €
- Ice tea 25 cl 3 €
- Jus de fruit Pampryl 25cl (Ananas, Orange, Abricot)
- Perrier 25cl



## LES COCKTAILS

- Américano (Campari, Martini rouge, Gin) 7€
- CHARLESTON (Gin, Malibu, jus d'Ananas, sirop de Fraise) 7 €
- CHARLINE (Vodka, Rhum, jus Exotique, Curaçao, liqueur de Banane) 7€

- **PAPY CHOU** (*Gin, sirop de Citron, Schweppes*) **7 €**
- **STEF** (*Malibu, jus d'Ananas, Curaçao*) **7 €**
- **TCHOUNE** (*Soho, jus d'Abricot, sirop de Grenadine*) **7€**
- **LEA** (*Cognac, Schweppes*) **7€**
- **MOJITO** (*Rhum, sirop de canne, Citron vert, Perrier, Menthe fraiche*) **7€**
- **Sans alcool** (*jus de Fruits, sirop de Fraise*) **4 €**

## MENU GOURMAND

**25 €**

Supplément de 6 € ( Vin gourmand ET dessert)

Terrine forestière au canard

ou

P'tit cake parmentier aux St Jacques

ou

Tatin provençale et gratiné de crottin de chèvre

Ou

Paysanne à l'oignon et crème fraîche



Pièce de bœuf poêlée *Marchand de vin*

ou

Venu d'ailleurs, pavé de Kangourou grillé et son jus corsé

ou

Filet d'aile de Raie en nage de coquillages et citron vert

ou

Limande en filet *sauce Normande*



Vin Gourmand (*verre de vin du moment et son assortiment  
de fromages affinés*)

ou

Desserts gourmands du jour



Liqueur de Menthe

*LES GARGANTUAS*

- L'omelette (*nature, jambon ou fines herbes*) **8 €**  
Frites maison et sa verdure
  
- ✓ Salade de crottin chaud au lard fumé **11 €**
  
- Salade « Charline » (*Chèvre, lardons, magret de canard, pommes de terre, œuf poché*) **11 €**
  
- Le Burger Savoyard (*Reblochon*) et son panier de frites **12 €**
  
- ✓ Grand croque des ch'tis et son panier de frites **13 €**
  
- Baguel au Saumon fumé et *Cream cheese* **13 €**

\*

# *LES HORS D'ŒUVRES*

- Terrine forestière au Canard *8 €*
- Tatin Provençale et gratiné de crottin de Chèvre *8 €*
- ✓ Paysanne à l'oignon et crème fraîche *8 €*
- ✓ P'tit cake parmentier aux St Jacques *10 €*
- ✓ Assiette de Saumon fumé *13 €*



## NOS VIANDES...

- ✓ Le Steak grillé, « frites Maison» 11 €
- Escalope de volaille au *Bleu d'Auvergne* 13 €
- Pavé de *Kangourou* grillé et son jus corsé 13 €
- Rumsteak poêlé *Marchand de vin* 14 €
- Pièce de Bœuf *sauce Chèvre* 14 €
- Tartare de Bœuf «*couteau*», frites Maison 14 €

## NOS POISSONS...

- Limande en filet *sauce Normande* 13 €
  - Filet de Bar sur sa fondue de poireaux et piment d'Espelette *A.O.P* 14 €
  - ✓ Filet d'aile de Raie en nage de coquillages et citron vert 14 €
  - ✓ Cuisses de grenouilles en persillade 15 €
  - Cassolette Bretonne (*Poisson, Fruits de mer, Champignons, Poireaux, crème, vin blanc*) 16€
- 16€

- Poêlée de crevettes sauvages entières  
flambées

Tous nos plats et desserts sont élaborés  
par **le chef de cuisine « FLORENT »**,  
qui apporte **une grande exigence sur la  
qualité des produits** afin de satisfaire  
vos pupilles et vos papilles !



**Vous remerciant d'avoir choisi**

**« *Le CHARLESTON* », PATRICIA, et  
toute son équipe vous souhaitent un  
très bon appétit ainsi qu'un agréable  
moment en son établissement.**