

**NOS ENTREES, NOS PLATS
SE PARTAGENT AISÉMENT POUR
TOUTE LA TABLE OU EN MODE SOLO**

Charlotte
BISTROT

Entrecôte Fumée et Maturée 29.-
Herbes et épices. 100gr

Vitello Tonnato 24.-
Veau, Thon et coriandre

Salade Lyonnaise 20.-
Oeuf parfait, Lardons et croutons

Croquettes d'Escargot 20.-
De Bourgogne

Toasts Grillés de Moëlle 19.-
pain grillé et condiments

Carpaccio de gambas 28.-
agrumes, épices

**CHARLOTTE BISTROT
VOUS ACCUEILLE
TOUS LES JOURS
DU LUNDI AU VENDREDI
12H À 14H & 18H À 22H.
ET SAMEDI DE 18H À 22H.**

*Cuisine
de bons plats
& jolis vins*

Lunch business 2 plats: 39.- (entrée/plat ou plat/dessert)
3 plats: 44.- (entrée/plat/dessert)

LES PLATS . . .

Tartare de Boeuf 34.-
Oignons rouges et herbes fraîches

Black Cod Rôti 39.-
Sauce Dak Gang Jang

Pavé de Maigre 41.-
Artichaut, Chanterelles & lard

Ris de Veau aux Morilles 46.-
Sauce légèrement crémée

Entrecôte grillée 52.-
250 gr grassfed, Suisse

Faux Filet 59.-
Black Angus de chez METZGER
250 gr grainfed US

Fromages Fermiers 18.-
Sélection fromages DEBLEU à Genève

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de tomate

Frites maison

Légumes de saison

Salade verte

Garniture supp + 6 Frs

SAUCE DU BISTROT

Béarnaise Maison

ALLERGIES

Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes de nos plats.