



*À l'Auberge des Charmettes,
nous transmettons l'amour pour la cuisine française.
Nous vous proposons une plongée savoureuse
dans un héritage culinaire sacré,
où chaque plat est une célébration de notre passion.
Notre équipe dévouée s'amuse à créer une ambiance
où le chic et le premium rencontrent le décontracté.
Ici, la promesse est simple :
vous offrir bien plus qu'un simple repas,
en partageant un patrimoine culinaire français,
le tout présenté avec amour et une pincée d'humour.
Préparez-vous à un voyage gustatif qui honore la
tradition tout en embrassant le présent.*

Bon appétit !

◆ *Apéritifs* ◆

- Cocktail Maison 12cl - 12€00
- Cocktail Chantaco (sans alcool) 12cl - 8€00
- Kir royal 10cl - 12€00
- Coupe de Champagne 10cl - 14€00
- Américano maison 6cl - 10€00
- Martini, Porto 5cl - 8€00
- Kir vin blanc 10cl - 8€00
- Bière (1664) 25cl - 6€50
- Ricard, Pastis 2cl - 8€00
- Spritz Maison - 16€00

◆ *Whiskies* ◆

- J&B 4cl - 10€00
- Lagavulin 16ans 4cl - 15€00
- Copper Dog 4cl - 15€00
- Talisker 4cl - 15€00
- Aberlour 10 ans 4cl - 15€00
- Glenkinchie 10 ans 4cl - 15€00
- Dalwhinnie 15 ans 4cl - 15€00
- Chivas Blend 12 ans 4cl - 15€00
- Jack Daniel's 4cl - 15€00

◆ *Softs* ◆

- Jus de tomates 25cl - 6€00
- Jus d'oranges 25cl - 6€00
- Jus d'ananas 25cl - 6€00
- Schweppes 25cl - 6€00
- Orangina 25cl - 6€00
- Ice Tea 25cl - 6€00
- Perrier 20cl - 6€00
- Coca Cola, rouge, light, zéro 20cl – 6€

Entrées

Œuf poché à la crème de truffe	15€00
Fricassée de la mer :	15€00
Saint Jacques, turbot, saumon, gambas	
Foie gras de canard maison,	16€00
confiture de figue verrine de Mont Bazillac	
Tartare de Bar mariné au citron vert,	14€00
pignons et roquette	
Brochette de gambas à la Provençale,	14€00
mirepoix de légumes	
Assiette de Jamón etiqueta Negra Iberico	29€00
coupé au couteau 100g	
Caviar de Neuvis Signature bte 10g 35€00 - bte 30	99€00
servi avec blinis et verrine de vodka	

Plats

Filet de bœuf poêlé façon Rossini,	41€00
déglacé au Cognac	
Tournedos de magret de canard rôti au foie gras,	29€00
pommes sautées	
Filet de bœuf poêlé sauce poivre,	31€00
gratin de pommes de terre	
Ris de veau	39€00
tout simplement braisé à l'ancienne dans son jus	
Traditionnels rognons de veau	29€00
sautés à la persillade	
Dos de cabillaud rôti	29€00
au beurre blanc et champagne	
Poêlée de noix de Saint Jacques	36€00
au pistou sur tagliatelles	
Belle sole Meunière préparée à table	36€00
Homard bleu breton au beurre blanc	49€00

Fromages

Plateau de fromages selon arrivage	14€00
------------------------------------	-------

Desserts

Tarte Tatin servie chaude, quenelle de crème fraîche	12€00
Mille-feuille de framboises fraîches revisité, glace vanille	12€00
Moelleux au chocolat mi-cuit, crème anglaise	12€00
Champagne gourmand	26€00
Café gourmand	13€00
Profiteroles maison glace poire, chocolat chaud	12€00
Pannacotta Vénitienne aux fruits rouges	12€00
Traditionnel Colonel : glace citron et vodka	14€00
After Eight : glace menthe chocolat, Get 27, mikado	14€00
Fresh Lemon : sorbet citron jaune, Limoncello, meringue	12€00

**Les informations sur les allergènes
sont à votre disposition affichées
sur notre chambre à vin face au bar.**

Liqueurs - Alcools



Eau de Vie de Poire 5cl - 14€00

Vielle Prune 5cl - 14€00

Calvados 5cl - 14€00

Cognac 5cl - 14€00

Armagnac 5cl - 14€00

Get 27 5cl - 14€00

Get 31 5cl - 14€00

Marie Brizard 5cl - 14€00

Bailey's 5cl - 14€00

Eaux Minérales



Vittel 50cl - 6€50 - 1l - 8€50

Badoit 1l - 8€50

San-Pellegrino 50cl - 6€50 - 1l - 8€50

Evian 1l - 8€50

Châteldon 75cl - 9€00

Boissons Chaudes



Café - 3€50

Infusion – 3€50