

ENTRÉES

CALAMARS FRITS

sauce thaï, cresson, coriandre, sésame - 13

HUÎTRES

citron, mignonette - prix du marché



CARPACCIO

boeuf, tomates confites, noix de pin, roquette, réduction balsamique, parmesan - 18

RIS DE VEAU & WAFFLE

glace de veau, Meaux, pousses, radis, Xérès - 20

PARFAIT DE FOIE GRAS

compotée de pommes, oignons caramélisés, pain brioché - 20

FONDUE AU FROMAGE

au whiskey - 12

SOUPE À L'OIGNON

croûtons, bière noire, fromage gratiné - 11

POTAGE

du moment - 6

TARTARES

repas avec frites ou salade, ou les deux + 2

CANARD

truffe, parmesan, échalotes, Meaux, réduction balsamique - 13 / 29

BOEUF

cornichons, câpres, échalotes, dijon, pommes pailles - 13 / 29

SAUMON

mangues, guacamole, concombres, rice krispies, mayo épicée - 13 / 29



ST CHARLES

BISTRO

CLASSIQUES

PLATEAU DE FRUITS DE MER

pour deux, selon arrivage - prix du marché

RAVIOLIS CHAMPIGNONS

lardons, crème, fond de veau - 22

PRISE DU JOUR

selon arrivage - prix du marché

PARMENTIER

canard confit, purée du chef, cheddar, oignons, champignons sautés, glace de veau - 24

CUISSE DE CANARD CONFITE

nouilles croustillantes, légumes, sésame, jus de cuisson, orange, hoisin - 27

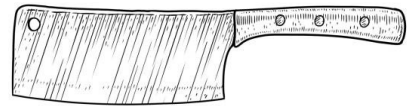
BOUDIN NOIR

pommes & oignons caramélisés, fenouil, purée du chef, sauce vin rouge - 20

BAVETTE DE BOEUF

légumes de saison, purée & sauce du chef - 32

- BLOC DU BOUCHER -



- en table d'hôte pour deux -
pièce de viande vieillie, pommes de terre &
légumes du chef - prix du marché

- extras -
FOIE GRAS POÊLÉ - 12
CREVETTES SAUTÉES, À L'AIL (5) - 12

ENTRE 2 PAINS

avec frites ou salade, ou les deux + 2

GRILLED CHEESE

miche, canard confit, cheddar fort Île-aux-grues, compote du moment, pancetta - 18

SMOKED MEAT GASPOR

seigle, trois moutardes, chou, fromage, cornichon frit - 19



BURGER ST-CHARLES

brioché, tomate, cappicollo, oignons, cornichons, jalapeño, laitue, cheddar - 23

SALADES

DU CHEF

petite verdure - 6

CÉSAR ST-CHARLES

cœur de romaine, bacon rang 4, parmesan, câpres frites, croûtons, sauce maison - 10/15
ajout de canard confit +4

AL POLPO

pieuvre marinée, verdure, couscous israélien, concombres, tomates, olives, halloumi grillé, vinaigrette au citron - 22



SNACKS

DUMPLINGS POÊLÉS (5)

cresson, salade de carottes, sauce sésame, soya, érable - 11

TACOS FLANC DE PORCELET (3)

pico de gallo, maïs, coriandre, guacamole, purée d'haricots noirs, arachides - 15

FROMAGES & CHARCUTERIES

plateau à partager pour deux - 32

NACHOS

oignons, olives, jalapeño, cheddar, bacon, salsa, crème sûre chipotle, guacamole - 16

POUTINE ST-CHARLES

bavette, oignons, champignons, sauce maison - 17

POUTINE CLASSIQUE

sauce maison - 10

FRITES MAISON

mayo épicée - 5

CORNICHONS FRITS (5) - 6

- POUR LA CUISINE -

TOURNÉE DE JAMESON - 20

TOURNÉE DE BIÈRES - 15

