



Chez Charly

Notre carte

« Au diner »

Les entrées :

- Tranche de terrine de foie gras mi-cuit « maison », compote de figues. 11 €
- Saumon fumé « par nos soins », chantilly au wasabi 11 €
- Carpaccio de bœuf « race AUBRAC » au pesto, fromage Baechler, roquette. 9 €
- Gros nem au canard confit, condiment au gingembre et citronnelle 9 €

Les plats :

- Magret entier grillé, caramel au poivre du Sichuan, miel, vinaigre balsamique. 21 €
- Cassolette de rognons de veau aux petits légumes, sauce au poivre vert doux, petits pois. 19 €
- Souris d'agneau confite aux aromates. 21 €
- Brochette de gambas marinés aux épices cajuns, sauce bbc « maison ». 19 €

- Le « Burg' Coin Coin » Burger au canard de Charly : 19 €
(Viandes de cuisses de canard, de magret frais hachées additionnées d'effiloché de canard confit, moulées à 160 gr, dans un pain burger, agrémenté d'une sauce au foie gras et d'une tranche de foie gras poêlée. et quelques crudités)

Les accompagnements « au choix » :

- Mêlée de légumes à la provençale
« courgettes, aubergines, tomates »
- Frites de pomme de terre « maison »
- Salade de jeunes pousses

