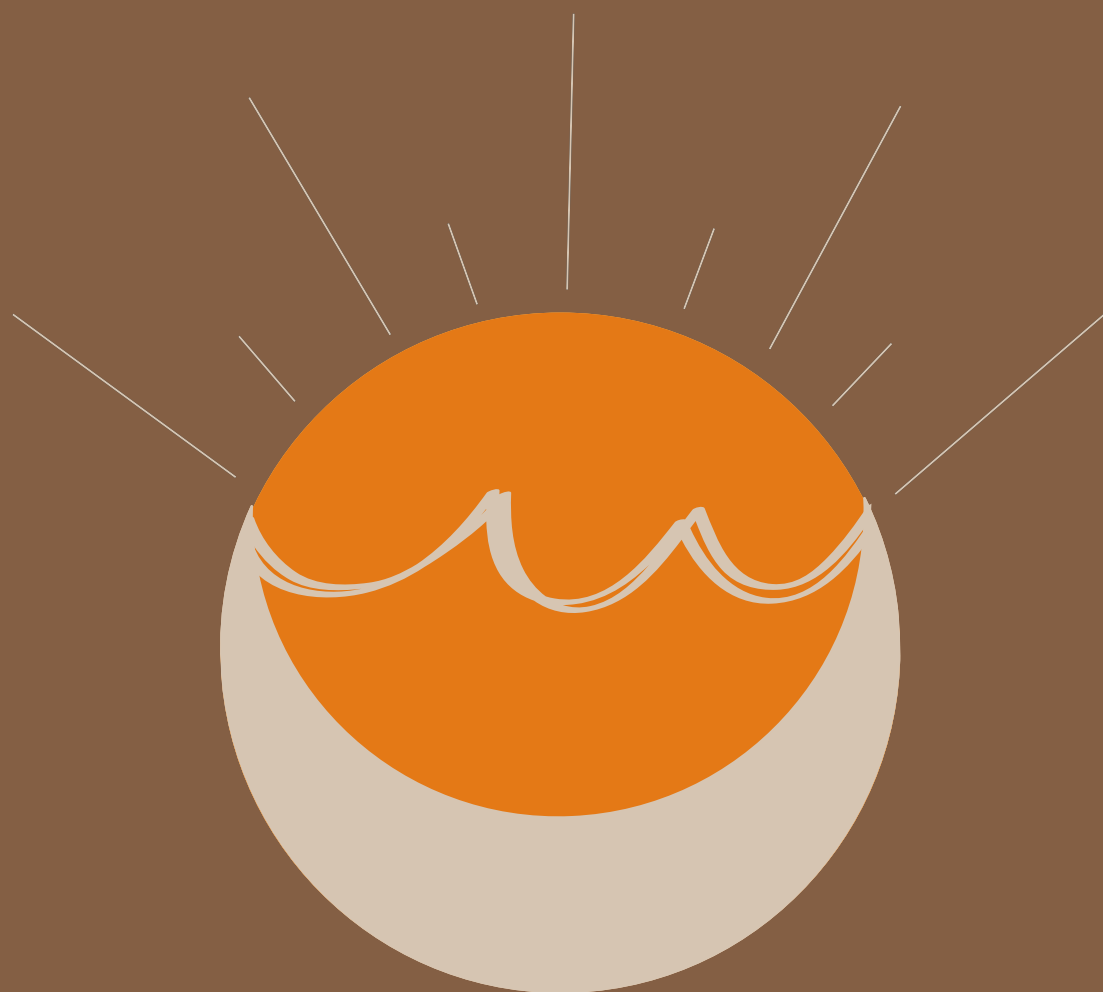




CHARLY BARR

Ouverture bar en continu de 8H30 à 2H
Service du midi de 12H à 14H30 et du soir de 19H à 22H30

**EN 2009, LAURENT, ANCIEN JOUEUR DU TOP16, ET
ALEX, ANCIEN PROPRIÉTAIRE DU CENTAURÉE À
NARBONNE, ENTREPRENNENT L'AVENTURE DU CHARLY
BARR À SAINT-PIERRE LA MER AVANT D'ÊTRE REJOINT
PAR GUILLAUME EN 2022.**

**EN REPRENANT LA GESTION DU BAR, ANCIENNEMENT
PROPRIÉTÉ D'UN CERTAIN CHARLES QUI AVAIT NOMMÉ
L'ÉTABLISSEMENT EN HOMMAGE À CHARLIE BARR,
NAVIGATEUR RENOMMÉ DU SIÈCLE PRÉCÉDENT, ILS
TRANSFORMENT L'ENDROIT EN LIEU DE CONVIVIALITÉ
QUE VOUS APPRÉCIEZ AUJOURD'HUI...**

NOS BOISSONS

Sun'Eat & Drink



NOS BOISSONS FRAÎCHES

NOS BOISSONS CHAUDES

Jus de fruits

Orange, abricot, fraise, ananas, pomme, tomate	3,7€
Poire, pêche, jus de raisin artisanal (Têtes plates / Somail Fruits)	4,2€

Softs

Coca-Cola, Coca zéro, Oasis	3,7€
Tropical, Fanta orange, Orangina, Fuze Tea, Cacolac, Schweppes, Schweppes agrumes	

Jus de fruits pressés

Citron ,orange, mix orange-citron	4,5€
-----------------------------------	------

Eaux & Limonades

Sirops	2€
Limonade	2,5€
Diabolos	3€
Perrier, Vichy St Yorre, Vittel	3,7€

Chocolats

Chocolat chaud	3€
Chocolat viennois	4€

Thés & Infusions

Vert, vert menthe, vanille passion, fruits rouges, darjeeling, noir	3€
---	----

Cafés

Expresso	1,5€
Café allongé	1,5€
Noisette	1,5€
Décaféiné	1,5€
Grand crème	3€
Double expresso	3€
Capuccino	4€
Café frappé	4,5€

NOS APÉRITIFS

Anisés	2,5€	Kir	3,5€
Porto	4€	Kir pétillant	5€
Campari	4€	Kir royal	9€
Muscat	4€	Sangria rouge	5€
Martini blanc	4€	Sangria blanche	5€
Martini rouge	4€	Americano	10€
Suze	4€	Negroni	10€
Mattei blanc	4€	Lillet/Lillet rose	6€
Mattei rouge	4€	Lillet tonic	7€

NOS SPRITZ

Apérol Spritz	9€
Mattei Spritz	9€
Campari Spritz	9€
Lillet Spritz	9€
Italicus Spritz	10€
St-Germain Spritz	12€

Pressions

	12cl	25cl	50cl	2l
Panaché		3,8€	7€	
Monaco		3,8€	7€	
Jupiler	2,5€	3,8€	7€	28€
Leffe	2,5€	4,8€	9€	36€
Hoegaarden blanche	2,5€	4,8€	9€	36€
I P A		4,8€	9€	34€

Nos bières en bouteilles

Leffe ruby 25cl	4€
Budweiser 33cl	6€
Desperados 33cl	6€
Desperados 33cl	6€
Chimay 33cl	6,5€
Guinness 33cl	6,5€
Heineken sans alcool 25cl	3€

Nos bières bouteilles artisanales

Têtes plates blonde 33cl	8€
La galine rouge 33cl	8€
La galinét blonde 33cl	8€
Cocorico IPA 33cl	8,5€

Nos bulles

	Coupe	Bouteille
Prosecco	5€	35€
Blanquette	5€	35€
Mümm	9€	90€

NOS ALCOOLS

Whiskys

	4CL	75CL
Ballantines	7€	70€
Jack Daniel's	8€	90€
Four Roses	7€	

Gins

Beefeater	8€	80€
Gin en vue	10€	100€

Vodkas

Absolut	8€	80€
Vodka en vue	10€	100€
Greygoose		120€

Rhums

Captain morgan	7€	70€
Havana 3 ans	7€	70€
Havana especial	7€	80€
Bumbu	10€	
Bumbu Cream	10€	
Rhum en vue	10€	100€

Pigestifs

Poire Williams, Calvados, Armagnac, Cognac	8€
--	----

Liqueurs

Liqueurs à la menthe, Liqueurs au citron, Cointreau, Marie Bizard, Baileys	7€
--	----

NOS PREMIUMS

Gins

Hendrick's	10€
Acmé	10€
Kinobi	10€
Ungava	10€
Malfy	10€
Mare	11€
G'Vine	11€
Monkey 47	12€

Whiskys

Aberlour	10€
Scapa	10€
Chivas 12 ans	10€
Chivas 18 ans	12€
Chivas Mizunara	12€

Rhums

Diplomatico	9€
Don Papa	9€
La Hechicera	10€
Boukman	10€
Zacapa	10€
Bumbu XO	12€

Téquila

	2CL	4CL
Codigo Reposado	5€	10€
Don Julio Reposado	5€	10€

NOS COCKTAILS

Sun'Eat & Drink



Cocktails du moment

Demandez à vos serveurs (Promis... ils ne mordent pas)

Gin

London Mule (gin Beefeater, citron pressé, Angostura, gingerbeer)	10€
Nothing Hill (gin Beefeater, St-Germain, purée de framboises, Schweppes Tonic)	10€
Gin Fizz (Gin, citron pressé, sucre de canne, Schweppes Tonic)	10€
Appel Gin (G'vine, jus de pomme, basilic frais, sirop de basilic, purée de kiwi, Perrier)	10€
Garden Smashed (gin Beefeater, cordial d'agrumes, extrait de basilic)	10€
White Lady (gin Beefeater, Cointreau, citron pressé, sucre de canne, blanc d'oeuf)	10€
Gin tea (G'vine, liqueur Italicus, citron pressé, sirop de pêche, thé vanille passion)	12€

Rhum

Caipirinha (cachaça, citron vert, sucre de canne)	10€
Mai Thai (rhum Caribbean, Cointreau, citron pressé, orgeat)	10€
Caribbean Mule (rhum Caribbean, citron pressé, Angostura, gingerbeer)	10€
Marcel Sour (Havana Especial, blanc d'oeuf, citron pressé, Angostura)	10€
Fraisito (Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, purée de fraise, Perrier)	10€
Mojito passion (Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, purée passion, Perrier)	10€
Mojito (Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier)	10€
Ti Punch (rhum, citron vert, sucre de canne)	10€
Cuba Libre (rhum Havana, citron vert, Coca-cola)	10€
Daiquiri (rhum Havana, citron vert, sucre de canne)	10€
South Beach (rhum, jus d'orange, fruit de la passion, cordial de gingembre)	10€
Twist MaiThai (rhum En vue, triple sec, citron, orgeat, jus d'ananas)	10€
Sunset (Havana Especial, Campari, jus d'ananas, citron pressé)	10€
Pina Colada (rhum Havana, sorbet coco, glace vanille, jus d'ananas)	12€

Vodka

Bloody Mary (vodka, jus de tomate, citron, épices)	10€
Mel (vodka, citron vert, Curaçao bleu, limonade)	10€
Caipiroska (vodka, citron vert, sucre de canne)	10€
Moscow Mule (vodka, citron pressé, Angostura, gingerbeer)	10€
Cosmopolitain (vodka, Cointreau, citron pressé, cranberry)	10€
Sex on the beach (vodka, jus d'ananas, cranberry, crème de pêche)	10€
Tiramisu (vodka, Baileys, café)	10€
Expresso Martini (vodka, liqueur de café, café)	10€
Porn Star (vodka, fruit de la passion, citron vert, sirop de vanille)	10€



Téquila



Margarita (tequila, Cointreau, citron vert pressé)	10€
Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange, sirop de grenadine)	10€
El Diablo (tequila, citron pressé, sucre de canne, purée de framboises, gingerbeer)	10€
Passion Olmeca (tequila, Olmeca Altos, jus de citron, gingembre, purée passion, menthe fraîche, gingerbeer)	10€
Paloma (tequila Codigo ou Don Julio, Pamplemousse, citron vert pressé, sel)	12€
La Frida Kahlo (tequila Codigo ou Don Julio, Cointreau, citron vert pressé sel)	12€
Mexican Mule (tequila Codigo ou Don Julio, citron pressé, Angostura, gingerbeer)	12€
Tequila Collins (tequila Codigo ou Don Julio, citron pressé, sucre de canne, Perrier)	12€

Whisky

Irish coffee (whisky, sucre de canne, café, chantilly)	10€
Jerry Sour (bourbon, citron pressé, blanc d'oeuf, sucre de canne)	10€
Jerry Collins (bourbon, citron vert pressé, sucre de canne)	10€
Memphis Mule (whisky, citron pressé, Angostura, gingerbeer)	10€

Compositions

Twist Rossini (Citron en vue, purée de fraise, citron, Prosecco)	10€
Amaretto Sour (Amaretto, citron pressé, blanc d'oeuf, Angostura)	10€
Long Island (Gin, Vodka, Rhum, Cointreau, citron pressé, Coca-Cola)	12€
Twist Long Island (Gin en vue, Rhum en vue, Vodka en vue, Citron en vue, Menthe en vue, citron vert, limonade)	12€

Sans alcool

Fizz (Citron pressé, limonade, sirop de framboise)	7€
Virgin Mojito (Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier)	7€
Virgin Mojito fraise (Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier, purée de fraise)	7€
Virgin Mojito passion (Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier, purée passion)	7€
Tropical (Orange pressé, citron pressé, jus d'ananas, sirop de grenadine)	7€
Pina Colada (Glace coco, glace vanille, jus d'ananas)	8€



MENU GOURMAND

"Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple,
orné d'une touche d'amour et d'amitié"



La maison propose à midi

Le croque Charly pain de campagne, jambon blanc, emmental, béchamel, frites maison, salade	14€
Le Charly wrap tortilla à la farine de blé, fingers de poulet, salade, tomates, parmesan, sauce César, frites maison, salade	14€
La salade César salade verte, tomates, poulet pané, lardons, œuf dur, parmesan, pain grillé, sauce César	16€
La salade burrata carpaccio de tomates, burrata, crème de balsamique, basilic frais	16€
Poke bowl végétarien riz, fèves, choux rouges, avocat, carotte, tomates, sauce soja sucrée, salée ou vinaigrette	16€
Poke bowl saumon ou poulet riz, mangue, avocat, choux rouges, carottes, sauce soja salée, sucrée ou vinaigrette	18€
Tartare de saumon frites maison, salade	19€
Tartare de boeuf 180g frites maison, salade, jaune d'œuf, câpres, persil (non préparé)	19€
Lamelle d'encornets à la plancha en persillade purée maison du moment	19€
Tataki de thon wok de légumes	19€
La pièce du boucher 250g origine France frites maison, salade	20€
Magret entier 400 g (environ) origine France frites maison, salade, sauce roquefort maison	28€

Accompagnements

Frites, Frites de patates douces
ou Purée maison



Pour les pitchouns

Le steak du p'tit Boucher accompagné de frites maison	9€
Le p'tit chicken accompagné de frites maison	9€

TAPAS GOURMAND



C'est l'heure de l'apéro !

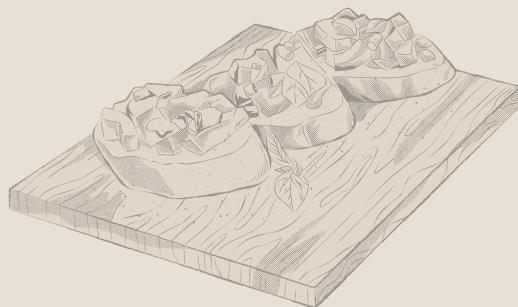
(Midi et soir)

Pan con tomate (pain grillé, concassé de tomate) servi par 4	4€
Pan con tomate jambon (pain grillé, concassé de tomate) servi par 4	6€
Pan con tomate jambon manchego (pain grillé, concassé de tomate) servi par 4	8€
Cornet de frites maison	6€
Oeufs mimosa maison	6€
Fingers de poulet (sauce César maison)	7,5€
Padrones (à la plancha, gros sel)	8€
Croquetas maison du moment*	2 unités 4€ 4 unités 8€ 6 unités 10€
Bouquet de crevettes roses (aïoli maison)	10€
Planche de jambon	10€
Planche de fromage (brebis, vache, chèvre – Les Fromages de Tiphaine)	18€
Planche de charcuterie (jambon de pays, chorizo, saucisson, rillettes d'oie, concassé de tomates)	18€
Planche mixte (jambon de pays, chorizo, rillettes d'oie, brebis, vache, chèvre, confiture de cerise, concassé de tomates)	24€

Ce soir faites vous plaisir !

(Soir)

Tortilla*	7€
Cornet de frites de patates douces	7€
Friture de Joëls	9€
Couteaux à la plancha	10€
Croque truffe	12€
Gnocchis du chef	12€
Tataki de thon	14€
Tataki de thon et son wok de légume	20€
La tomate burrata (burrata, lit de concassé de tomates, crème de balsamique, basilic frais)	12€
Tataki de saumon	13€
Lamelles d'encornets au chorizo	13€
Lames de bœuf grillées	13€
Suggestion du moment	



Nos douceurs

Cheesecake de saison	8€
Nougat glacé	8€
Assiette de fromages	9€
Brioche façon pain perdu (pain viennois, caramel beurre salé, glace vanille)	9€
Boules de glaces (vanille, café, noix de coco, sorbet citron, sorbet fraise)	
1 boule 3€ 2 boules 6€ 3 boules 8€	
Supplément	1€
Dessert du moment	

Bienvenue à la maison du bonheur !!

CARTE DES VINS

Wine not !!



Domaine Combe des Pucs (Viticulture terra Vitis responsable)

Les Rosés

La Magnague (IGP)

Pierre de Mer (AOC)

Verre 14cl

Bouteille 75cl

3€

18€

23€

Les Blancs

Petites Camille (IGP)

Le Bouboulenc (IGP)

Viognier (IGP)

Pierre de Mer (AOC)

Sourire de Vénus (AOC)

3€

18€

3,5€

20€

3,5€

20€

25€

28€

Les Rouges

Les 3 garçons (IGP)

Pierre de Mer (AOC)

Sourire de Vénus (AOC)

3,5€

20€

26€

32€

Domaine Château la Négly

Les Rosés

Les Terrasses (IGP)

L'écume (AOP)

3,5€

20€

23€

Les Blancs

Les Terrasses (IGP)

Brise Marine (IGP)

3,5€

20€

25€

Les Rouges

Les Terrasses (IGP)

La Côte (AOP)

3,5€

22€

26€

Domaine Barbier

Terres Salées (Blanc IGP)

Terres Salées (Rouge IGP)

32€

35€

Le vin du moment

voir avec votre serveur



