

Le Charlot



Appetizers

<i>Soupe du Jour</i>	6
<i>Frisee & Goat Cheese sur Croutons</i>	8
<i>Beef Carpaccio, Aragula, Parmesan</i>	11
<i>Salade Verte Melangee</i>	7
<i>Tuna Sashimi, Guacamole, Wasabi</i>	12
<i>Crab Cake, Sea Scallops, Coconut sauce</i>	12
<i>Classic Cesar Salad</i>	8
<i>Marinated Salmon, Fennel Salsa</i>	12
<i>Grilled Portobello, Polenta, Aragula</i>	9
<i>Sauteed Squid Salad</i>	10
<i>Pate de Campagne</i>	8

Salads & Pastas

<i>Wrapped Tuna a l'Orientale</i>	16
<i>Wrapped Chicken & Chipotle Salsa</i>	15
<i>Saffran Linguini, Seafood, white wine sauce</i>	16
<i>Penne Pesto, Goat Cheese, Pine Nuts</i>	15
<i>Farfalle Mozzarella, Tomato Sauce, Basilic</i>	15

Des Moules et Des Frites

<i>Moules a la Thai, Ginger, Lemon Grass, Cilantro</i>	15
<i>Moules a la Provencale</i>	15
<i>Moules a la Charlot, Pastis & Fennel</i>	15
<i>Moules a l'Indienne, Turmeric, Cumin, Coriander</i>	15
<i>Moules Mariniere et Poireaux</i>	15

Les Poissons

<i>Red Snapper, Eggplant Caviar & Warm Vinaigrette</i>	17
<i>Seared Salmon, Chinese Noodle, Lime Leave Sauce</i>	18
<i>Grilled Tuna aux Coquillages, Spicy Provencale</i>	20

Les Viandes

<i>Flank Steak Marinated, Rosemary-Lemon Sauce</i>	17
<i>Classic Steak au Poivre Frites</i>	18
<i>Grilled Chicken Paillard, Cesar Salad</i>	16

Les Vins Rouges

Brouilly, Chateau des Tours 98	28.00
Cotes du Rhone, Belleruche, M. Chapoutier 98	25.00
Chateauneuf du Pape, Domaine La Roquette 95	45.00
Crozes Hermitage, Paul Jaboulet Aine, "Thalabert" 96	52.00
Savigny-Les-Beaunes, Dom. Capron-Manieux 96	38.00
Cote Rotie, Brune et Blonde de Guigal 95	65.00
Gevrey-Chambertin, Louis Latour 96	60.00
Pommard 1er Cru, "Jarollieres", Dom. La pousse d'Or 94	90.00
Clos-Vougeot Grand Cru, Chateau de La Tour 94	95.00
Echezeaux Grand Cru, Louis Latour 96	160.00
Haut-Medoc, Ermitage de Chasse-Spleen 95	45.00
Haut-Medoc, Chateau Cantemerle 95	50.00
St-Estephe, Chateau Les Ormes de Pez 92	50.00
St-Estephe, Chateau Meyney 95	58.00
St-Estephe, Chateau Calon-Segur 88	125.00
Graves, Chateau Bouscaut 93	40.00
St-Julien, Chateau Lalande-Borie 93	38.00
St-Julien, Chateau Talbot 89	150.00
St-Emilion, Chateau des Grottes 93	32.00
St-Emilion, Chateau Simard 88	48.00
St-Emilion, Chateau Clos des Jacobins 93	55.00
Pauillac, Chateau Les Hauts de Pontet 95	50.00
Pomerol, Chateau Bourgneuf 93	45.00
Listrac-Medoc, Chateau Fourcas-Dupre 95	35.00
Pinot Noir, Byron Reserve 96, Santa Maria Valley, CA	50.00
Merlot, St-Francis 96, Sonoma Valley, CA	45.00
Merlot, Channing Daughters 95, Hamptons L.I.	32.00
Chianti Classico, Villa Branca 96	28.00
Merlot, Concha Y Toro 96, Chili	30.00

Les Vins Blancs

Sancerre, La Garenne, Domaine Girard 98	32.00
St-Veran, Louis Jadot 97	30.00
Pouilly Fume, Michel Redde 97	35.00
Chablis 1er Cru, Joseph Drouhin 97	42.00
Meursault, Domaine Bernard Morey 97	62.00
Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive 96	80.00
Pouilly-Fuisse, Bouchard Pere et Fils 97	38.00
St-Aubin, La Pucelle, Roux Pere & Fils 97	32.00
St-Romain, Rene Gras-Boisson 96	40.00
Corton-Charlemagne Grand Cru, Bouchard 95	140.00
Pinot Grigio, Santi Sortelesa Trentino 98	25.00
Channing Daughters, Chardonnay 97, L.I.	32.00
Wolffer, Chardonnay Reserve 97, L.I.	32.00
Kendall-Jackson, Chardonnay VR 97, CA	32.00
Ferrari-Carano, Tre Terre 96, Alexander Valley, CA	62.00
Hogue, Hogue Cellars 96, Columbia Valley, WA	35.00
Sauternes, Baron Philippe de Rothschild 96	48.00
Sauternes, Baron Philippe de Rothschild 96 1/2	30.00
Sauternes, Chateau Rieussec Grand Cru Classe 89	95.00

Les Vins Roses

Provence, Commanderie de la Bargemone 97	28.00
Bandol, Mas de La Rouviere, Dom. Bunan 98	30.00
Hamptons, L.I., Wolffer Estate Vineyards 98	22.00

Les Champagnes

Veuve Clicquot-Ponsardin	75.00
Veuve Clicquot-Ponsardin, La Grande Dame	180.00
Dom Perignon Vintage 1992	200.00
Laurent Perrier Rose	95.00
De Venoge Champagne des Princes 1989	120.00
Cristal Louis Roederer Vintage 1993	250.00