

Afirmar que o Charlô é um bistrô seria tão arriscado quanto afirmar que não é. O clima, a alma é toda da bistronomie parisiense. No cardápio, a gente permite inovar aqui e ali, com jeitinho brasileiro. Um bistrô adaptado ao espírito paulistano? Talvez seja essa uma boa definição...

NO MEIO DA MESA

Éis um prato típico francês!

Dadinho de tapioca com queijo coalho, molho agri-doce	28
Rã à Provençal	55
Nosso choripan – chistorra, chimichurri, aioli e minas padrão	38
Burrata de búfala, tomates e azeite de ervas	48
Vieiras canadenses com raiz forte e emulsão de beterraba	89
Camarões elegantemente vestidos – com maionese de aceto balsâmico	65
Canapé de steak tartare	38
Bolinho de Bacalhau	28

AOS FINAIS DE SEMANA


Ceviche de ostras de Cananéia	45
Plateau de ostras frescas	½ dúzia 42/1 dúzia 79
Pastéis de carne e de queijo/camarão	30/35

ENTRADAS

Salada, figos grelhados, nozes e tartine de brioche com queijo de cabra	48
Sardinha defumada, tartare de tomate e presunto cru	39
Terrine de Einsbein, mostarda Dijon e mix de folhas	35
Frango Cajun, creme de burrata, coração de alface	38

A junção perfeita da Alemanha com a França

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz de frango da fazenda com quiabo tostado	64
Nhoque carbonara à nossa moda – pancetta caseira, gema de ovo caipira	60
Camarões grelhados, ravióli de abóbora e molho champagne	98
Moqueca de palmito pupunha e banana da terra 	48
Bacalhau em baixa temperatura – com endívias caramelizadas	96
Peixe do dia grelhado, farofa de camarão, azeite de ervas e tomate assado	108
Peixe do dia no vapor, palmito pupunha assado e tapenade de figo seco	98
Jarret de vitela, mil folhas de mandioca	89
Entrecôte grelhado, mini cebolas glaceadas e molho roquefort	82
Medalhão de filé mignon, molho Dijon e fritas	82
Picadinho do Bistrô – arroz, feijão preto, farofa, ovo poché, banana e couve	60
Steak tartare – fritas e salada verde	60
Creme de frutos do mar “en croûte”	66

O mais tradicional da casa. Vai deixar de provar?

COUVERT BISTRÔ CHARLÔ R\$ 14

pães artesanais com fermentação natural (branco e de azeitonas), o famoso patê do Charlô, manteiga francesa e grissini artesanal

Quando a gente abriu as portas nesse endereço, há 30 anos, éramos um misto de deLi com restaurante, já que algumas pessoas gostavam de comer aqui, ainda que nosso foco eram as receitas para comprar e levar...

Aí nasceu a alma de bistrô, um restaurante de bairro, com comida afetiva, que temos ainda hoje.



SOBREMESAS

Creme brûlé	19
Compota indiana de frutas com sorvete de coco e pistache	24
Carolinas – com creme de caramelo e calda de chocolate	24
Merengue de morango → Um clássico desde que abrimos o bistrô...	24
Baked Alaska – flambado com licor Cointreau	28
Torta marzipã e chocolate	26
Dacquoise de castanha de caju e chocolate Callebaut, coulis de manga e sorvete de baunilha	28
Sorvetes artesanais	18



VINHOS DE SOBREMESA

Consulte nossa equipe ou peça nossa Carta de Vinhos para ver nossas opções

Dá pra dispensar um Sauternes? E nunca!



CHÁS

Nossa seleção de chás especiais	10
Chá Nana Minze – Hortelã marroquina	
Noites árabes – Chá verde da China com blend de chás pretos da Índia e Ceilão	
Outono em Paris – Pedaco de maçã, flores Hibiscos, rosas Mosquetas, casca de laranja e limão, aromas naturais	
Chá Verveine – Capim limão francês	



DIGESTIVOS

Cointreau	26
Amarula	26
Amaretto Di Saronno	26
Cuarenta Y Tres	26
Calvados	38
Armagnac	36
Chartreuse L. Garnier	30
Drambuie	26
Grand Marnier	26
Baileys	26
Limoncello	26
Frangelico	26
Peach Tree	26
Sambuca	26
Poire Williams	26
Kirsch	26
Grappa Bianca	26
Remy Martin XO	82
Remy Martin VSOP	40



CAFÉS

Blend especial Suplicy	8
Nespresso	9

Obrigado pela visita!

Cherls

e



Flavio Santoro
Chef de cozinha

