

LES HORS D'ŒUVRES **LA CAVE À MANGER**
(à partager ou pas)

De France

LA DEMI-DOUZAIN D'ESCARGOT [12 euros]
Préparée en persillade, de la Maison de l'escargot

CAMEMBERT DE LA MAISON MARIE QUATREHOMME (MOF) [20 euros]
Miel, thym-citron, rôti à la braise et servi avec de la salade
(15-20 min de patience)

CAMEMBERT DE LA MAISON MARIE QUATREHOMME (MOF)
À LA CRÈME TRUFFÉE [28 euros]
Rôti à la braise et servi avec de la salade (15-20 min de patience)

De Méditerranée

LA FOCACCIA MAISON [5 euros]
Au romarin et à l'ail, toastée à l'huile d'olive

ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE [9 euros]
Houmous, tapenade aux olives de Kalamata
et briami, le tout maison

LES BRAVES PATATES [6 euros]
Patatas bravas avec pommes de terre grenaille,
sel au paprika fumé, aioli au curcuma maison

LES ENCORNETS FRITS [10 euros]
Persillade, sauce tartare maison

Et d'ailleurs

LE CHICKEN SATAY [10 euros]
Mariné (coriandre / curcuma / gingembre / citronnelle)
et grillé au charbon, sauce satay

LES ACCRAS DE CREVETTES MIS AU GREEN [9 euros]
Ciboulette, persil, cébette, citron vert, sauce pimentée maison

LES NEMS DE LA GRAND-MÈRE [10 euros]
Hauts de cuisse de poulet fermier, assaisonnés au gingembre,
sauce secrète maison macérée un mois

LES GYOZAS PARIS-TOKYO [10 euros]
Bœuf français maturé, mélange de champignons
shiitake et de Paris, coriandre, sauce soja

POULET PANÉ MAISON [10 euros]
Piment d'Espelette, panure de cornflakes,
graines de tournesol bio, sésame japonais, panko

FINE TEMPURA JAPONAISE [6 euros]
À la patate douce, curry de Madras,
mayonnaise curry-coriandre maison

CHARCUTERIES

Saucisson de cochon Label Rouge de la Maison Montalet [7 euros]

Chorizo ibérique de la Maison Guildive [8 euros]

Chiffonnade de Jambon Prince de Paris [7 euros]

Cecina de bœuf Rubia Gallega de la Maison Guildive [12 euros]

Jambon sec de Porc noir Gascon (24 mois d'affinage)
producteur et éleveur Pierre Matayron [14 euros]

Jambon cru du copain corse, 12 mois d'affinage [9 euros]

Coppa du copain corse [9 euros]

FROMAGES

Maison Marie Quatrehomme MOF
Comté, Rocamadour, Saint Nectaire,
Fourme d'Ambert, Brillat Savarin
1 pièce [7 euros]

EN PLANCHES

Charcuteries, fromages ou mixte [15 euros]

CONSERVERIE La Guildive [12 euros]

Sardines à l'huile d'olive bio

Moules à la vierge

Poulpes à la galicienne

Nous travaillons toutes nos recettes maison
avec des produits frais et de saison.

Service de 12h à 00h



LES CLASSIQUES DU CHARBON

LA BELLE SALADE NIÇOISE [16 euros]

Mesclun, vinaigrette au citron bio, thon rouge grillé à la braise, poivrons rôtis, concombre, olives noires, oeuf mollet

SMASH BURGER [17 euros]

Buns maison, bœuf français sélection Boucheries Nivernaises, oignons, cheddar et pickles maison, ketchup maison, moutarde et supplément bacon [1 euro]

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE [30 euros]

Bœuf Angus 250gr nourri aux graines, béarnaise maison, garniture au choix

PAVÉ DE BOEUF ANGUS ARGENTIN [18 euros]

Grillé à la braise sauce béarnaise maison

LE CROQUE-MONSIEUR OU CROQUE-MADAME [13 euros / 14 euros]

Comté (18 mois d'affinage), jambon blanc Prince de Paris, pain brioché maison

LE CROQUE À LA TRUFFE [18 euros]

Jambon Prince de Paris, béchamel à la truffe maison et au comté (18 mois d'affinage), huile de truffe blanche, pain brioché maison

SALADE CÉSAR [15 euros]

Poulet fermier pané maison, œuf mollet, sauce Caesar, Parmesan artisanal AOP (24 mois d'affinage), croûtons à l'ail

OMELETTE À LA CARTE [12 euros]

Deux ingrédients au choix : pommes de terre, champignons, tomates, emmental, jambon blanc Prince de Paris
Servie avec salade
Frites en supplément [2 euros]

GARNITURES

Mesclun [4 euros]

Frites [5 euros]

Légumes de saison, patatas bravas, tempura de patates douces, mousseline de pommes de terre [6 euros]

LES PLATS ATYPIQUES

LE TRÈS BO BUN DU CHARBON [16 euros]

Aiguillettes de bœuf Angus marinées et grillées au charbon, nems de poulets fermiers, pickles de carottes, concombre, cacahuètes grillées, friture d'échalotes, sauce nuoc mam et sauce sriracha

TARTARE DE BOEUF À LA VIET' [17 euros]

Bœuf français, tempura de patates douces et sauce secrète de ma grand-mère

MENU PETIT CHARBON - 12 ans [12 euros]

Steak haché français ou jambon blanc Prince de Paris ou fingers de poulet, servi avec des frites

Glace, crêpe ou yaourt fermier

LES ENVIES DU CHEF

TARTARE DE SAUMON [19 euros]

Sauce ponzu au yuzu, crème de sésame noir japonais, ciboulette, shiso rouge, avocat. Servi avec des frites

LINGUINE ALLA VONGOLE [18 euros]

Coques, huile de persil, bouillon de volaille, ricotta salata fumée, poivre de Jamaïque

PAELLA GRATINÉE À LA BRAISE [28 euros]

Riz rond, bouillon de poule à l'encre de seiche, rascasse, couteaux, coques et calamar, poivrons brûlés

SARDINES ENTIÈRES DE BRETAGNE À L'ALGEROISE

GRILLÉES À LA BRAISE [16 euros]

Marinées au cumin, huile d'olive, citron, piment et ail, servies avec un zaalouk (purée d'aubergine)

RIGATONI ALL'ARRABIATA [15 euros]

Peperoncino, persil, tomates bio de Salernes, Pecorino Romano DOP

LA BELLE CÔTE DE BŒUF D'1KG [90 euros]

2 garnitures au choix

LES PETITS ET GRANDS DESSERTS

CRÊPE MINUTE AU CHOIX [6,5 euros]

(sucre, caramel beurre salé, miel, nutella ou confiture)

CRÊPE FLAMBÉE [8 euros]

au Grand Marnier

CAFÉ DES ANCIENS [6 euros]

avec Prunes, Griottes ou Pruneaux (fruits macérés dans l'alcool)

PROFITEROLES SAUCE AU CHOCOLAT

« Inaya » 65% maison, glace Pierre Geronimi vanille de Tahiti, chantilly maison - 1, 2 ou 3 choux [5,5 euros / 9 euros / 12 euros]

MI-CUIT AU CHOCOLAT [9 euros]

« Inaya » 65%, glace vanille de Tahiti (12 min de patience)

CRÈME BRÛLÉE [7 euros]

vanille de Tahiti

SALADE DE FRUITS FRAIS [7 euros]

passion et zeste de citron vert

YAOURT FERMIER [5 euros]

de région parisienne

LA GLACE PIERRE GERONIMI [5 euros]

Parfums : Vanille, chocolat, café, Rhum raison, citron, mangue, poire, framboise (Parfums du mois sur demande)

CAFÉ GOURMAND [7 euros]

crème brûlée vanille de Tahiti, salade de fruits, cookie maison

TARTELETTE À LA FRAMBOISE ET PISTACHE D'IRAN [12 euros]

Servie avec un sorbet Pierre Geronimi à la framboise

