

## LES CLASSIQUES DU CHARBON

### SAUCISSE AU COUTEAU MAISON MONTALET [16 euros]

Aux graines de fenouil, piment d'Espelette et amandes, mousseline de pomme de terre, jus corsé et ciboulette

### NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE [30 euros]

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

### LE CROQUE-MONSIEUR OU CROQUE-MADAME [12 euros / 13 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 [11 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 [15 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

### MOULES DE BOUCHOT FAÇON POULETTE [15 euros]

Échalotes, crème crue Normande, vin blanc sec et persil, servies avec des frites

### SMASH BURGER [16 euros]

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

### DOS DE CABILLAUD À LA GRENOBLOISE [21 euros]

Servi avec sa mousseline de pommes de terre

### POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA [22 euros]

Servi avec du riz à la tomate, coriandre et citron

### CONFIT DE CANARD MAISON [18 euros]

Servi avec des pommes de terre sarladaises (Temps d'attente 12 minutes minimum)

### GNOCCHIS POMMES DE TERRE, SAUGE ET PARMESAN [19 euros]

Crème de cèpes de Sologne au parmesan AOP (24 mois d'affinage) et pleurotes grillées, carpaccio de champignons de Paris

### 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

### BRIOCHE PERDUE MAISON [7 euros]

à la vanille de Tahiti, caramel au beurre salé, supplément glace vanille Pierre Geronimi [2 euros]





## LES HORS D'ŒUVRES (à partager ou pas)

De France

**LA TERRINE DE FOIE GRAS** [16 euros]  
Marinée, porto blanc, piment d'Espelette

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

**VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR** [7 euros]  
Noisettes et Parmesan AOP (24 mois d'affinage)

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** [9 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** [9 euros]  
Hauts de cuisse de poulet fermier, assaisonnés au gingembre,  
sauce secrète maison macérée un mois

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

**POULET PANÉ MAISON** [9 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

## LA CAVE À MANGER

### 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 boeuf 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 la majorité de nos recettes maison  
avec des produits frais et de saison.

Service de 12h à 00h

