



# CARTE D'AUTOMNE

NOUS ÉLABORONS NOS PLATS SUR PLACE  
À BASE DE PRODUITS BRUTS, DE QUALITÉS.  
NOUS FAVORISONS LES FILIALES COURTES  
ET RÉMUNÉRATRICES POUR LES AGRICULTEURS.

## Les planches

**FROMAGE SÉLECTION  
DE LA LAITERIE DE PARIS.....12€**  
Comté 18/22 mois, brie et chèvre aromatisés

**CHARCUTERIE SÉLECTION DE  
L'AOP NOIR DE BIGORRE.....12€**  
Jambon de dégustation affiné 24 mois, chorizo  
et médaillon de Galabar

## Les assiettes

**CRÈME DE FETA.....9€**  
au citron vert, potimarron mariné à l'estragon  
et au miel

**BURRATA CRÉMEUSE.....12€**  
bio et locale de chez Ottanta, pesto cresson  
de fontaine et noisettes du Piémont

## Les sandwichs

**LÉGUMES MARINÉS.....7€**  
à l'agave et piment d'Espelette,  
crème végétale aux herbes

**CHORIZO.....7€**  
Aop Noir de Bigorre, ricotta bio et locale  
de chez Ottanta et roquette

**CLUB PANCETTA.....11€**  
trio de club : pancetta, potimarron,  
gorgonzola et cresson dans un pain de mie  
artisanal grillé de chez Sain Boulangerie

## Les bocaux de chez



  **SÉLECTION  
DE PLATS CHAUDS.....14€**

  **SOUPE DE LÉGUMES 25 CL....6€**

## Desserts de chez



 **FINANCIER AUX FRUITS  
DE SAISON.....5,5€**

 **FONDANT AU CHOCOLAT....5,5€**



## Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu

Prix taxes et service compris

 Label « Produit en Ile-de-France »

 Label « Agriculture Biologique »

# LA CAVE



## Champagne Carte d'Or de Stéphane Coquillette

❁ LA FLÛTE 10 CL.....12€

❁ LA BOUTEILLE 75 CL.....80€

## Vin rouge 12 cl

### PINOT NOIR, VIN DE FRANCE

Vignifié à la bourguignonne,  
attaque gourmande et légère.

Maison La Croix Montjoie.....7€

❁ **CHINON AOP**

Terroir argileux, petits fruits rouges soutenus  
par le poivre et les épices

100% Cabernet franc

Pierre et Bertrand Couly.....7€

## Vin blanc 12 cl

### SAUVIGNON BLANC, TOURAINE

Terroir calcaire, vivacité et fruit de la passion

100% Sauvignon

Bonnigal et Bodet.....7€

### INFINIMENT BLANC, AOC VENTOUX

Frais et ample, nez d'agrumes, de poires  
et pêches blanches

Grenache blanc, Roussanne, Vermentino

Domaine Allois.....7€

## Les bières de Bapbap 33 cl

❁ FAUBOURG, PILSNER (LAGER),  
BLONDE.....7€

❁ VERTIGO, INDIA PALE ALE (IPA),  
AMBRÉ.....7€

❁❁ SHIFUMI, PALE ALE BIO.....7€

## Boissons fraîches

EAU PLATE  
ET GAZEUSE 50 CL.....3,5€

COCA, COCA ZÉRO 33 CL...4€

❁ TONIC LA FRENCH 25 CL...6€

❁ GINGER BEER  
LA FRENCH 25 CL.....6€

❁ THÉ FROID  
TENSAI TEA 33 CL.....6€

❁ LIMONADE MATÉ  
OU CITRON 33 CL.....6€

JUS DE FRUIT  
ALAIN MILLIAT 20 CL.....6€

## Boissons chaudes Café de la brûlerie de Belleville, Thé Dammann

EXPRESSO, THÉ, TISANE.....3€

❁ DOUBLE EXPRESSO,  
CAPPUCCINO.....5€

CHOCOLAT VAN HOUTEN.....5€



Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu

❁ Label « Agriculture Biologique »

❁ Label « Haute valeur  
environnementale »

❁ Label « Produit en Ile-de-France »

Prix taxes et service compris