



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.

À l'entracte,
le choix sera réduit
Pensez à réserver
votre table

Les planches

GRANDE MIXTE.....22€

La Laiterie de Paris
Brie aux dattes et amandes, morbier et comté

AOP Noir de Bigorre
Jambon de dégustation affiné 24 mois, chorizo
et terrine de campagne

**PETITE FROMAGE
OU CHARCUTERIE.....12€**

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

Desserts de chez



 **CARROT CAKE.....5,5€**

 **GÂTEAU AU CHOCOLAT.....5,5€**

 **CHOU VANILLE, CARAMEL
ET CACAHUÈTE.....8€**

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€
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€**

Le grignotage

CHIPS ARTISANALES.....3,5€
sel, 5 baies, herbes de provence

 **BISCUITS LES GAVROCHES.....7€**
Salé : comté cumin, chorizo noisettes
Sucré : Pistache, chocolat orange



Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu

Prix taxes et service compris

 Label « Produit en Ile-de-France »

 Label « Agriculture Biologique »

À l'entracte,
le choix sera réduit
Pensez à réserver
votre table

LA CAVE



Champagne Carte d'Or de Stéphane Coquille

- ✿ 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 Alloïs.....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 25 CL.....6€
- ✿ GINGER BEER 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

Prix taxes et service compris

✿ Label « Agriculture Biologique »

✿ Label « Haute valeur
environnementale »

✿ Label « Produit en Ile-de-France »