



CARTE D'HIVER

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
Saint-Nectaire, tome au fenugrec, bleu de Gex
et chèvre frais aromatisé

Jambon de dégustation affiné 24 mois et terrine
de campagne AOP Noir de Bigorre,
Finocchiona (saucisson au fenouil)

**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 de cresson
fontaine et noisettes du Piémont

Desserts de chez



 **CARROT CAKE.....5,5€**

 **GÂTEAU AU CHOCOLAT.....5,5€**

Les sandwichs

POMME CAROTTE.....6€

Carottes, lamelles de pommes citronnées,
coriandre et crème végétale au paprika fumé

JAMBON & STRACCIATELLA.....7€

Jambon Prince de Paris, stracciatella fumée
bio et locale de chez Ottanta et champignons
de Paris

CLUB PANCETTA.....11€

Pancetta, potimarron, gorgonzola bio,
cresson, crème végétale au paprika fumé et
sirop d'érable

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

- ✿ INFINIMENT BLANC,
AOC VENTOUX
Sec, frais, nez d'agrumes, de poires et pêches
blanches
Grenache blanc, Roussanne, Vermentino
Domaine Allois.....7€

- ✿ COUP DE Foudre, AOP ALSACE
Ample et fruité avec une légère acidité
100% Riesling
Domaine Bernhard et Reibel7€

Les bières de Bapbap 33 cl

- ✿ FAUBOURG, PILSNER (LAGER),
BLONDE7€
- ✿ VERTIGO, INDIA PALE ALE (IPA)
AMERTUME.....7€
- ✿ SHIFUMI, PALE ALE BIO
NOTE D'AGRUME.....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 CHAUD.....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 »



CARTE D'ENTRACTE



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€

Sandwichs

POMME CAROTTE.....6€
Carottes, lamelles de pommes citronnées,
coriandre et crème végétale au paprika fumé

JAMBON & STRACCIATELLA.....7€  
Jambon Prince de Paris, stracciatella fumée bio
et locale de chez Ottanta et champignons de
paris

Desserts de chez




 CARROT CAKE.....5,5€

 GÂTEAU AU CHOCOLAT.....5,5€

La cave

CHAMPAGNE 10 CL.....12€
Carte d'Or de Stéphane Coquillet

 VIN ROUGE 12 CL.....7€
Chinon AOP
100% Cabernet franc
Pierre et Bertrand Couly

 VIN BLANC 12 CL.....7€
Infinement Blanc, AOC ventoux
Grenache blanc, Roussanne, Vermentino
Domaine Alloïs

Bières de Bapbar 33cl


 FAUBOURG, PILSNER (LAGER),
BLONDE7€

 VERTIGO, INDIA PALE ALE (IPA)
AMERTUME.....7€

  SHIFUMI, PALE ALE BIO
NOTE D'AGRUME.....7€

Grignotages

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

 Label « Agriculture Biologique »

 Label « Haute valeur
environnementale »

 Label « Produit en Ile-de-France »

