

CARTIE 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.

Les planches

GRANDE MIXTE 22€

Sélection de fromages de La Laiterie de Paris et de petits producteurs

Sélection de charcuteries AOP Noir de Bigorre, et finocchiona (saucisson au fenouil)

PETITE FROMAGE OU CHARCUTERIE 12€

Les sandwiches

JARDIN (V) 6€

Concombre, fenouil, radis noir citronnés, crème végétale cébette, baies roses et pousses de moutarde frisée

COUR 7€

Finocchiona (saucisson au fenouil), stracciatela et roquette

LE CLUB 11€

Crème de feta au citron vert, tagliatelles de courgettes et carottes marinées au miel et à l'estragon, menthe et graines de coriandre

Le grignotage

SÉLECTION DE TERRINE NOIR DE BIGORRE 10€

SÉLECTION DE TARTINABLE LA PAIMPOLAISE 10€

CHIPS ARTISANALES 3,5€

Sel, herbes de provence

Les desserts

DE CHEZ SAIN BOULANGERIE

GÂTEAU CHOCOLAT 5,5 €

CARROT CAKE 5,5€

Meringue italienne

Les verrines



LES SALADES (V) 12€

. Ecrasé de potimarron aigre-doux, cidre et miel, chutney pomme-oignons, tofu au piment doux et ail

. Légumes anciens caramélisés, épeautre, haricots noirs, noisettes torréfiées, compotée de pommes-oignons

LES PLATS CHAUDS

TEMPEH RÔTI 16€

au miel, purée de pomme de terre et légumes de saison

BALLOTINE DE POULET 18€

au miel, farce et légumes de saison, purée de pomme de terre et jus de volaille

Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu

 Végétarien

 Label «Produit en Ile-de-France»

 Label «Agriculture Biologique»

LA CAVE

Champagne Carte d'Or

de Stéphane Coquillet

LA FLÛTE 10CL 12€

LA BOUTEILLE 75CL 80€

Vin rouge 12 cl

LA DOUZE

Note de petits fruits noirs compotés, de cerises et d'épices douces

100% Syrah

Juliette et Olivier Klein 7€

TRINCH!

Bourgueil gourmand et intense

100% Cabernet franc

Catherine et Pierre Breton 7€

PAVILLON DU GLANA, AOC SAINT-JULIEN (MÉDOC)

Vieilles vignes, 12 mois de barriques, terroir de graves, belle structure

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot .. 10€

Vin blanc 12 cl

LES SALADELLES

Vinification en fûts, bouche onctueuse, arômes floraux et toastés

Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc

Domaine de Figueirasse 7€

LE VERGER

Élevage en cuve sous terre béton, bouche fraîche et floral, minéral et notes d'agrumes

100% Melon de Bourgogne

Domaine Luneau-Papin 7€

GRAMOPHONE

Notes de fruits jaunes, agrumes, fleurs blanches, légèrement miellé, belle longueur

Chenin 80% de Limoux & 20% d'Anjou

Les Chais du Port de la Lune 9€

Les bières de Bapbap 33 cl

ORIGINALE, PALE ALE

ronde et fruitée 7€

VERTIGO, INDIA PALE ALE

(IPA), ambrée 7€

BANG BANG, PALE ALE

(sans alcool) 7€

Boissons chaudes

Café de la Brûlerie de Belleville, Thé Dammann

EXPRESSO, THÉ, TISANE 3€

DOUBLE EXPRESSO,
CAPPUCCINO 5€

CHOCOLAT CHAUD 5€

Boissons fraîches

EAU PLATE
OU GAZEUSE 50CL 3,5€

COCA, COCA ZÉRO 33CL 4€

TONIC 25CL  6€

GINGER BEER 25CL  6€

THÉ FROID CITRON SUREAU
OU MYRTILLE 33CL  6€

LIMONADE CITRON 33CL  ... 6€

JUS DE FRUIT

ALAIN MILLIAT 20CL 6€

Pomme, poire, abricot, tomate

LA CARTE DE

L'ENTRACTE

Boissons fraîches

**EAU PLATE
OU GAZEUSE 50CL** 3,5€

COCA, COCA ZÉRO 33CL 4€

TONIC 25CL  6€


GINGER BEER 25CL  6€

**THÉ FROID CITRON SUREAU
OU MYRTILLE 33CL**  6€

LIMONADE CITRON 33CL  ... 6€

**JUS DE FRUIT
ALAIN MILLIAT 20CL** 6€
Pomme, poire, abricot, tomate

Les sandwiches

JARDIN  6€
Concombre, fenouil, radis noir citronnés,
crème végétale cébette, baies roses et pousses
de moutarde frisée

COUR 7€
Finocchiona (saucisson au fenouil),
stracciatella et roquette

LE CLUB 11€
Crème de feta au citron vert, tagliatelles de
courgettes et carottes marinées au miel et à
l'estragon, menthe et graines de coriandre

Les desserts

DE CHEZ SAIN BOULANGERIE

GÂTEAU CHOCOLAT  5,5 €

CARROT CAKE  5,5€
Meringue italienne

La cave

CHAMPAGNE 10CL  12€
Carte d'Or de Stéphane Coquillette

VIN ROUGE 12CL  7€
La douze
100% syrah
Juliette et Olivier Klein

VIN BLANC 12CL  7€
Les saladelles
Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc
Domaine de Figueirasse

Les bières de Babpap 33 cl

ORIGINALE, PALE ALE
ronde et fruitée 7€

VERTIGO, INDIA PALE ALE
(IPA), ambrée 7€

BANG BANG, PALE ALE
(sans alcool) 7€

Le grignotage

CHIPS ARTISANALES 3,5€
Sel, herbes de provence