



LA CAVE

LES MISÉRABLES

Une sélection consciencieuse
de boissons et rafraîchissements.

CHAMPAGNE

L'ENTRECOEUR DE STÉPHANE COUILLETTE
« Haute Valeur Environnementale »

LA FLÛTE 10cl _____ 13€

LA BOUTEILLE 75cl _____ 88€

LES VINS

BLANCS 12cl

LES CHÈVREFEUILLES Côte du Rhône _____ 7€

Le plus sec, frais et énergique
Notes de jasmin, aubépine, citron et herbes fraîches
50% Clairette, 25% Roussanne, 25% Grenache Blanc
Domaine de la Réméjeanne - « Agriculture Biologique »

LES PIERRES ROUSSES Vouvray _____ 7€

Le plus équilibré, sec, rond et fruité
Cuvée parcellaire issue de vieilles vignes plantées
sur des sols argilo-calcaire, élevage en barriques
100% Chenin
Domaine Breton - « Agriculture Biologique »

GEWURZTRAMINER Alsace _____ 9€

Plus sec que l'on croit !
Fruité, parfumé, équilibré en bouche ; une belle acidité
100% Gewurztraminer.
Les Funambules - « Agriculture Biologique »

ROUGES 12cl

UN AIR Côte du Rhône _____ 7€

Le plus fruité et charnu
Violettes et épices fraîches
70% Grenache, 30% Syrah
Domaine de la Réméjeanne - « Agriculture Biologique »

NUIT D'IVRESSE Bourgueil _____ 7€

Le plus gouleyant pour un raisin très gourmand
Vin rouge de tufs, vinifié, élevé et mis en bouteille sans soufre
100% Cabernet franc
Domaine Breton - « Agriculture Biologique »

PAVILLON DU GLANA Saint-Julien _____ 10€

Le plus tannique à la manière d'un grand Médoc
Vieilles vignes, barriques, terroir de graves
65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Château du Glana

LES BIÈRES DE BAPBAP

Brassées en Ile-de-France

FAUBOURG 33cl _____ 7€
Pilsner, Blonde

GUINGUETTE 33cl _____ 7€
Indian Pale Ale

BLANC BEC 33cl _____ 7€
Bière de blé, Blanche

BOISSONS FRAÎCHES

EAU PLATE 50cl _____ 3,5€

EAU GAZEUSE 33cl _____ 3,5€

COCA ou COCA ZÉRO 33cl _____ 4€

TONIC 25cl _____ 6€
« Agriculture Biologique »

GINGER BEER 25cl _____ 6€
« Agriculture Biologique »

THÉ FROID Citron Sureau ou Myrtille 33cl _____ 6€
« Agriculture Biologique »

LIMONADE CITRON 33cl _____ 6€
« Agriculture Biologique »

JUS DE FRUIT Alain Milliat 20cl _____ 6€
Pomme, Poire, Abricot, Tomate

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ DE LA BRÛLERIE
DE BELLEVILLE, THÉ DAMMANN

EXPRESSO, THÉ, TISANE _____ 3€

DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO _____ 5€

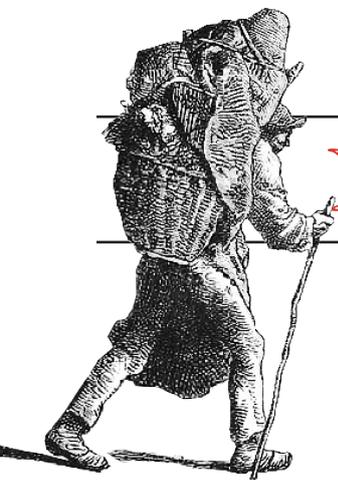
CHOCOLAT CHAUD _____ 5€

Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu

Prix taxes & service compris.



LA CARTE

LES MISÉRABLES

Nous élaborons nos plats sur place à base de produits bruts, de qualité. Nous favorisons les filières courtes et rémunératrices pour les agriculteurs.

LES PLANCHES

GRANDE MIXTE _____ 24€

Sélection de fromages de petits producteurs. Jambon de dégustation affiné 24 mois et rosette AOP Noir de Bigorre, jambon cuit Prince de Paris

PETITE PLANCHE DE FROMAGE _____ 13€
ou **DE CHARCUTERIE**

LES CASSES CROÛTES

JARDIN *Végan* _____ 7€

Potimarron, crème végétale à la ciboulette, champignons de Paris, marrons et pickles d'oignons rouges

COUR *Végétarien* _____ 8€

Brie, noix, pousses d'épinards et pommes

LE CLUB RUPIN _____ 13€

Assortiment : Jambon Prince de Paris et comté fruité, concombre et fromage frais, poulet jaune, pousses d'épinards et mayonnaise à l'estragon

LES ASSIETTES FROIDES

TRUITE _____ 14€

Filet de truite fumée à chaud de la Pisciculture de la Villette, carpaccio de betteraves, citron et crème

TOURTE ET SALADE *Végétarien* _____ 14€

Panaïs, topinambours, navets, carottes, bechamel aux herbes et vert de cébettes

LES PLATS CHAUDS

EN BOCAUX

*Produits issus de l'Agriculture Biologique,
Fabriqués en Ile-de-France*

SOUPE À L'OIGNON *Végan* _____ 7€

SUPRÊME DE VOLAILLE _____ 18€

Suprême de poulet, jus de volaille crémé, marrons et pommes de terre rôties

PARMENTIER DE VOLAILLE _____ 16€

Parmentier de patate douce, effiloché de poulet, champignons

PARMENTIER *Végan* _____ 14€

Parmentier de patate douce, lentilles Beluga, champignons

LE GRIGNOTAGE

TERRINES _____ 10€

* Porc Noir de Bigorre : rilette ou terrine nature

* La Paimpolaise :

- Saint-Jacques aux brisures de truffes

- Rouget barbet au saumon sauvage

CHIPS ARTISANALES _____ 4€

Sel ou herbes de provence

LES DESSERTS

*Blés paysans, Agriculture Biologique
DE CHEZ SAIN BOULANGERIE*

GÂTEAU PAIN D'ÉPICES _____ 6€

Praliné et clémentine

MACARON CHOCOLAT _____ 8€

Fourré à la mousse au chocolat

TARTE PRESQUE TATIN _____ 12€



Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu

Prix taxes & service compris.