



# 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€

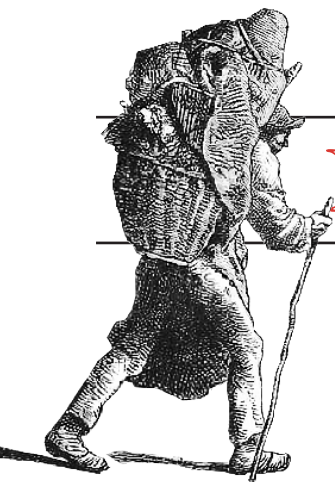
CHOCOLAT CHAUD \_\_\_\_\_ 5€

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.