

Le Café Charbon Bistrot Atypique



Depuis son ouverture, le Café Charbon est le cœur battant du quartier Oberkampf. Plus qu'un restaurant, c'est un véritable lieu de vie où les histoires se croisent et les générations se rencontrent.

Les miroirs piqués par le temps, les boiseries patinées et les lustres majestueux ne sont pas de simples décors ; ils sont les témoins silencieux de l'âme de Paris.

Nous avons à cœur de préserver cet héritage unique. Chaque détail, du zinc du comptoir aux Banquette en cuir, a été pensé pour vous offrir une immersion dans une atmosphère authentique et chaleureuse. Ici, la tradition de la brasserie parisienne est célébrée avec passion.

Nos chefs s'inspirent des saveurs du monde pour vous proposer une cuisine atypique, généreuse et sincère. Le Charbon, c'est la promesse d'un moment hors du temps.

Une Institution Parisienne, une Histoire Intemporelle

Poussez les portes et découvrez un lieu chargé d'histoire. Notre salle, avec ses volumes spectaculaires et son mobilier d'époque, vous transporte dans le Paris de la Belle Époque. Un cadre idéal pour vos déjeuners d'affaires comme pour vos dîners entre amis.

L'élégance de nos salons se prête à toutes les occasions. Que ce soit pour un tête-à-tête romantique, un repas de famille ou un événement professionnel, le Charbon offre une ambiance feutrée et conviviale. Chaque visite est une expérience unique, un moment privilégié au cœur de l'agitation parisienne.



Notre carte est un hommage à la gastronomie française. Laissez-vous tenter par nos plats signatures qui font la renommée de la maison. Une cuisine de conviction, où le produit est roi et le goût est une fête. Chaque plat raconte une histoire, celle de notre terroir.

Notre engagement pour la qualité se retrouve dans chaque assiette. Nous sélectionnons avec soin nos producteurs pour garantir des ingrédients d'exception.

ENTRÉES - *STARTERS*

6 Gros escargots de Bourgogne €12

6 large wild Burgundy snails

Soupe à l'oignon de Roscoff gratinée à l'Emmental €10

Roscoff onion soup gratinéed with Emmental cheese

Œuf en meurette €8

Poached egg, meurette sauce, smoked pork belly, croutons, mushrooms, pearl onions and parsley

Terrine de campagne maison Brosset et cornichons maison €12

Homemade country-style terrine (Brosset) with homemade gherkins

Poireaux vinaigrette servis tièdes et bien assaisonnés €9

Leeks with vinaigrette, served warm and well-seasoned

Gyoza de bœuf €10

Beef gyoza (Shiitake, cilantro, ginger, soy sauce)

À PARTAGER - *TO SHARE*

Planche de charcuteries fines ou mixte €17

Assorted fine cured meats platter or mixed platter

Accras de crevette au citron vert et sauce pimentée €9

Shrimp and lime fritters with spicy sauce

Focaccia maison au romarin et à l'ail €6

Homemade rosemary and garlic focaccia

Fritures d'encornets en persillade et sauce tartare €10

Fried squid with garlic, parsley and tartar sauce

Nems de poulet à la vietnamienne €12

Vietnamese-style chicken spring rolls

Fine tempura de patate douce, mayonnaise au curry bio et coriandre €6

Fine sweet potato tempura with organic curry and cilantro mayonnaise

Camembert d'Isigny rôti au miel et thym citron (ou à la truffe +8 €) €20

Roasted Isigny Camembert with honey and lemon thyme 20 € or with truffle 28 €

Houmous au sésame grillé et sumac €8

Hummus with toasted sesame and sumac

Patatas bravas et aïoli €6

Patatas bravas with aïoli

Fingers de poulet panés aux céréales, marinés au piment d'Espelette €10

Cereal-crusted chicken fingers marinated with Espelette pepper

Sardines à l'huile d'olive bio maison « Guildive » €12

Organic sardines in olive oil from "Guildive"

LES SALADES - *SALADS*

Salade Cobb €17

(Lettuce heart, blue cheese, mustard chicken, crispy bacon, poached egg, cherry tomatoes, avocado, chives, red wine vinaigrette)

Bo bun au bœuf €17

Rice vermicelli noodles, stir-fried beef, lettuce, bean sprouts, fresh herbs (mint, cilantro), crushed peanuts, and fried shallots, served with a nuoc cham dressing.

LES INCONTOURNABLES DE LA BRASSERIE - THE BRASSERIE CLASSICS

Croque-monsieur gratiné au Comté €13
18 mois d'affinage, mesclun, frites ou salade

Classic Croque Monsieur with 18-month aged Comté cheese, and mesclun salad, fries or salad
Supplément œuf +1 € / Add a fried egg +1 €

Omelette aux œufs de plein air, €14
servie avec une salade

Free-range egg omelette (Choice of 2 ingredients: Parisian ham, mushrooms, Emmental cheese)

Tartare de bœuf à la vietnamienne €18
façon « Thi Giao » tempura de patate douce

Vietnamese-style beef tartare "Thi Giao" style, with sweet potato tempura

Le véritable Cheeseburger €18

The classic Cheeseburger. (Pain maison, bœuf français sélection nivernaise, ketchup, moutarde, double cheddar, oignons, pickles maison
Bacon supplement +1 €

LES PLATS - MAIN COURSES

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE - CHARCOAL-GRILLED MEATS

Noix d'entrecôte Black Angus (250g, €37
Argentine), sauce béarnaise

Black Angus rib-eye steak (250g, Argentina), béarnaise sauce

Belle côte de bœuf « Sélection €90
Nivernaise » (1kg, pour 2 pers.)

Prime rib of beef "Nivernaise Selection" (1kg, for 2 people)

Filet de bœuf argentin, sauce au poivre €40
malabar et frites

Argentinian beef fillet, Malabar pepper sauce and fries

Belle côte de cochon (400g) grillée au €30
bichotan, jus réduit et mousseline de
pomme de terre

Thick-cut pork chop (400g) grilled on a bichotan grill, reduced jus and potato mousseline

Bavette d'ailou grillée (200g), €22
véritable sauce à l'échalote et frites

Grilled sirloin flap steak (200g), classic shallot sauce and fries

Magret à la vietnamienne, pommes €32
grenailles rôties aux 5 épices

Vietnamese-style duck breast, baby potatoes roasted with 5 spices

POISSONS - FISH

Tartare de saumon, sauce soja au sirop €19
d'érable, avocat, coriandre, sésame et
ciboulette

Salmon tartare with soy and maple syrup sauce, avocado, cilantro, sesame and chives

Dos de saumon laqué, riz pilaf aux €20
herbes et oignons frits

Glazed salmon fillet, herb pilaf rice and fried onions

Dos de cabillaud rôti au beurre, €21
haricots verts et sauce Noailly Prat

Roasted cod loin in butter, green beans and Noailly Prat sauce

Paella aux fruits de mer et gambas, €23
cuite à la braise

Seafood and prawn paella, cooked over coals

Moules de bouchot façon poulette et €18
frites

"Poulette" style bouchot mussels with fries

Spaghetti Mancini, crème gorgonzola, €19
poire confite, noisettes et d'épinard

Mancini spaghetti, gorgonzola cream, candied pear, hazelnuts and spinach sprouts

Risotto de kabocha cuit à la braise, €18
graines de courge, ciboulette

Charcoal-cooked kabocha squash risotto, toasted pumpkin seeds and chives

Macaroni Mancini, caviar bio de Salerne €22
à la truffe et stracciatella à la truffe

Mancini macaroni, organic Salerno truffle caviar and truffle stracciatella

GARNITURES AU CHOIX - CHOICE OF SIDE DISHES

Frites - €6

French Fries

Cœur de laitue - €6

Lettuce heart

Haricots verts - €7

Green beans

Patatas bravas - 6 €

Patatas bravas

LES TENTATIONS SUCRÉES



Assiette de 1 ou 3 fromages €17

Plate of 1 or 3 cheeses

(Affinés par Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France)

(Aged by Marie Quatrehomme, 'Meilleur Ouvrier de France' - Best Craftsman of France)

Crêpe du moment €9

Crêpe of the moment

Mi-cuit au chocolat (INAYA) et glace à la vanille de Madagascar €9

Molten chocolate lava cake (INAYA chocolate) with Madagascar vanilla ice cream (Glace par Gérard Cabiron, MOF) (Ice cream by Gérard Cabiron, MOF)

La fameuse Belle Hélène €10

The famous "Poire Belle Hélène"

(Poire pochée, crème glacée à la vanille, sauce au chocolat Inaya) (Poached pear, vanilla ice cream, Inaya chocolate sauce)

Café gourmand €9

Café gourmand (coffee with a selection of mini desserts)

Glaces de Gérard Cabiron (MOF maître glacier) 5€

Ice cream by Gérard Cabiron (MOF master ice cream maker) - 5 € per scoop

Espuma tout noisette €12

All-hazelnut espuma

Café des anciens aux pruneaux ou griottes €7

"Café des anciens" with prunes or morello cherries

Profiteroles:

1 pièces 5,50 € (1 pieces)

2 pièces 9 € (2 pieces)

3 pièces 14 € (3 pieces)

Crème brûlée à la vanille du Vanuatu €9

Crème brûlée with vanilla from Vanuatu

Tiramisu au café €9

Coffee Tiramisu

Yaourt fermier €6

Farmhouse yogurt

Coupe affogato €10

(Glace nougat de Montélimar, double espresso et mousse de lait)

Affogato cup (Montélimar nougat ice cream, double espresso and milk foam)

OUVERT 8H - 2H

HAPPY HOUR 16H30 - 20H

