

# 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 poché, fricassée de champignons du marché en persillade €12**

Poached egg, market mushrooms fricassée with parsley

**Pâté en croûte volaille-foie gras, pickles maison €14**

Poultry and foie gras pâté en croûte, homemade pickles

**Saumon fumé tranché à la main "Maison Nordique" crème fouettée à la ciboulette €14**

Hand-sliced smoked salmon "Nordic style" chive whipped cream

**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 aioli €6**

Patatas bravas with aioli

**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 ou frites

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

### Omelette aux œufs de plein air, €14 servie avec mesclun

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

#### Echine de cochon fermier de Vendée €21 confit sauce charcutière et mousseline de pomme de terre

Confit Vendée farm pork shoulder, charcutière sauce and mashed potatoes

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

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

#### Veau Marengo, Pommes vapeurs €21

Veal Marengo, steamed potatoes

#### Tartiflette gratinée à la braise, salade €22

Chargrilled gratinée tartiflette, lettuce heart

### POISSONS - FISH

#### Quenelle de bar gratinée sauce €19 homardine, riz pilaf (12min de patience)

Sea bass quenelle gratinated with emmental cheese lobster sauce, pilaf rice

#### Pavé de bar, haricots vert et bisque de €21 homard

Sea bass fillet, green beans and lobster bisque

#### Escalope de saumon à l'oseille façon €20 Pierre et Jean Trois gros

Salmon escalope with sorrel, in the style of Pierre and Jean Troisgros

#### Belle brandade à la Normande, salade €18

Classic cod brandade, salad

#### Ravioli à la truffe et crème de parmesan €22 24 mois d'affinage

Truffle ravioli with 24-month aged Parmesan cream

#### Risotto de champignons du marché, €18 crème onctueuse et persillade

Creamy market mushroom risotto with parsley

#### Papardel au saumon, fraîcheur d'aneth €21

Pappardelle with salmon, fresh dill notes

#### Menu des petits -12ans €12

Steak haché, jambon blanc ou  
finger de poulet  
Boule de glace ou crepe

## GARNITURES AU CHOIX - CHOICE OF SIDE DISHES

#### Frites - €6

French Fries

#### Mesclun - €3

Mesclun

#### Haricots verts - €7

Green beans

#### Patatas bravas - 6 €

Patatas bravas



## LES TENTATIONS SUCRÉES



### Profiteroles

1 pièces 6 € (1 pieces )  
2 pièces 10 € (2 pieces)  
3 pièces 14 € (3 pieces)

### Crème brûlée à la vanille €9 du Vanuatu

Crème brûlée with vanilla from  
Vanuatu

### Tiramisu au café €9

Coffee Tiramisu

### Yaourt fermier €5

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**



### Assiette de 1 fromage €7 Assiette 3 fromages €18

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 minute €6.50

Nutella, caramel ou sucre  
ou Grand Marnier + €1,50

### Mi-cuit au chocolat €10 (INAYA) et glace à la vanille de Madagascar

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

### Pomme en robe dorée, €10 glace au cannelé

Baked apple with cinnamon ice  
cream

### Café gourmand €8,5

Café gourmand (coffee with a  
selection of mini desserts)

### Glaces de Gérard €5 Taurain (MOF maître glacier

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

### Espuma au fruit de la €10 passion et sorbet cacao

Passion fruit espuma with cocoa  
sorbet

### Café des anciens aux €7 pruneaux ou griottes

"Café des anciens" with prunes or  
morello cherries