

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	Pâté en croûte volaille-foie gras, pickles maison	€14
6 large wild Burgundy snails		Poultry and foie gras pâté en croûte, homemade pickles	
Soupe à l'oignon de Roscoff gratinée à l'Emmental	€10	Saumon fumé tranché à la main "Maison Nordique" crème fouettée à la ciboulette	€14
Roscoff onion soup gratinéed with Emmental cheese		Hand-sliced smoked salmon "Nordic style" chive whipped cream	
Œuf poché, fricassée de champignons du marché en persillade	€12	Gyoza de bœuf	€10
Poached egg, market mushrooms fricassée with parsley		Beef gyoza (Shiitake, cilantro, ginger, soy sauce)	

À PARTAGER - TO SHARE

Planche de charcuteries fines ou mixte	€17	Camembert d'Isigny rôti au miel et thym citron (ou à la truffe +8 €)	€20
Assorted fine cured meats platter or mixed platter		Roasted Isigny Camembert with honey and lemon thyme 20 € or with truffle 28 €	
Accras de crevette au citron vert et sauce pimentée	€9	Houmous au sésame grillé et sumac	€8
Shrimp and lime fritters with spicy sauce		Hummus with toasted sesame and sumac	
Focaccia maison au romarin et à l'ail	€6	Patatas bravas et aioli	€6
Homemade rosemary and garlic focaccia		Patatas bravas with aioli	
Fritures d'encornets en persillade et sauce tartare	€10	Fingers de poulet panés aux céréales, marinés au piment d'Espelette	€10
Fried squid with garlic, parsley and tartar sauce		Cereal-crusted chicken fingers marinated with Espelette pepper	
Nems de poulet à la vietnamienne	€12	Sardines à l'huile d'olive bio maison « Guildive »	€12
Vietnamese-style chicken spring rolls		Organic sardines in olive oil from "Guildive"	
Fine tempura de patate douce, mayonnaise au curry bio et coriandre	€6		
Fine sweet potato tempura with organic curry and cilantro mayonnaise			

LES SALADES - SALADS

Salade Cobb	€17	Bo bun au bœuf	€17
(Lettuce heart, blue cheese, mustard chicken, crispy bacon, poached egg, cherry tomatoes, avocado, chives, red wine vinaigrette)		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
Nivernaise » (1kg, pour 2 pers.) €90**

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
confit sauce charcutière et mousseline €21
de pomme de terre**

Confit Vendée farm pork shoulder, charcutière sauce and mashed potatoes

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

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 crêpe**

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 du Vanuatu €9

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
Taurain (MOF maître
glacier) €5**

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

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

Passion fruit espuma with cocoa
sorbet

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

"Café des anciens" with prunes or
morello cherries