

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

Le céleri en rémoulade

€6

Celeriac Remoulade

Oeuf mayonnaise et son bouquet de mesclun

€4,5

Egg Mayonnaise with a mesclun salad bouquet

Velouté de potimarron, châtaignes grillées et coppa Corse

€9

Red Kuri squash Velouté, roasted chestnuts and Corsican Coppa

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 César au poulet croustillant

€17

Crispy chicken caesar salad, Parmesan flakes, soft-boiled egg and garlic-infused croutons)

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	
Croque-monsieur à la truffe	€18
Classic Croque Monsieur or truffle with 18-month aged Comté cheese, and mesclun or fries	
<i>Supplément œuf +1 € / Add a fried egg +1 €</i>	

Omelette aux œufs de plein air, servie avec mesclun	€14
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	
<i>Bacon supplement +1 €</i>	

LES PLATS - MAIN COURSES

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE - CHARCOAL-GRILLED MEATS

Bavette d'aloïau grillée (200g), véritable sauce à l'échalote et frites	€22
Grilled sirloin flap steak (200g), classic shallot sauce and fries	
Filet de bœuf argentin, sauce au poivre malabar et frites	€40
Argentinian beef fillet, Malabar pepper sauce and fries	
Confit de canard maison, pommes grenailles sautées en persillade, jus corsé à l'estragon	€22
Homemade Duck Cinfit, sautéed baby potatoes with garlic and parsley and a bold tarragon jus	
Tartiflette gratinée à la braise, salade	€22
Chargrilled gratinée tartiflette, lettuce heart	
Belle côte de bœuf « Sélection Nivernaise » (1kg, pour 2 pers.)	€90
Prime rib of beef "Nivernaise Selection" (1kg, for 2 people)	

Macaroni de la maion Mancini, pesto Rosso, parmesan 24 mois d'affinage, basilic et pistaches	€19
---	-----

Mancini house Maccheroni, Red Pesto, 24 month aged parmesan, basil and pistachios

Pavé de bar cuit à la braise, haricots vert et beurre Natais au citron bio	€21
---	-----

Charcoal-grilled Sea Bass, French beans and organic lemon butter sauce

Tartare de bar sauce punzu au yuzu, salade d'herbes au shizo et graines de tournesols	€20
--	-----

Sea bass tartare, Yuzu Ponzu dressing, shish-infused herb salad and toasted sunflower seeds

Menu des petits -12ans

Children's Menu - 12 ans	€12
Steak haché, jambon blanc ou finger de poulet	
Boule de glace ou crepe	

Brunch tous les dimanches

à partir de 12h

Boisson chaude et jus Alain Millat, Viennoiserie tartine et confiture
Oeuf brouillés à la ciboulette
Saucisse cuite à la braise, bacon et patatas bravas ou végétarien avec houmous maison et focaccia

GARNITURES AU CHOIX - CHOICE OF SIDE DISHES

Frites - €6	Haricots verts - €7	Mesclun - €3	Patatas bravas - 6 €
French Fries	Green beans	Mesclun	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

Crème brûlée with vanilla from Vanuatu

Tiramisu au café

Coffee Tiramisu

Yaourt fermier

Farmhouse yogurt

Coupe affogato

(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

Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Comté, Brillant Savarin ou Saint Maur de Touraine

*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 (INAYA) et glace à la vanille de Madagascar €10

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

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

Café des anciens aux griottes €7

"Café des anciens" with prunes or morello cherries