

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	Velouté de potimmaron, châtaignes grillées et coppa Corse	€9
6 large wild Burgundy snails		Red Kuri squash Velouté, roasted chestnuts and Corsican Coppa	
Le celeri en rémoulade	€6		
Celeriac Remoulade			
Oeuf mayonnaise et son bouquet de mesclun	€4,5	Gyoza de bœuf	€10
Egg Mayonnaise with a mesclun salad bouquet		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 César au poulet croustillant	€17	Bo bun au bœuf	€17
Crispy chicken caesar salad, Parmesan flakes, soft-boiled egg and garlic-infused croutons)		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 truffe 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*

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

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

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

Argentinian beef fillet, Malabar pepper sauce and fries

Confit de canard maison, pommes €22
grenailles sautées en persillade, jus corsé à l'estragon

Homemade Duck Cinfite, 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 €90
Nivernaise » (1kg, pour 2 pers.)

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

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

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

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

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

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

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

Menu des petits -12ans €12

Children's Menu - 12 ans

Steak haché, jambon blanc ou
finger de poulet

Boule de glace ou crepe

Brunch tous les dimanches €26
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 foccacia

GARNITURES AU CHOIX - *CHOICE OF SIDE DISHES*

Frites - €6
French Fries

Haricots verts - €7
Green beans

Mesclun - €3
Mesclun

Patatas bravas - 6 €
Patatas bravas

LES TENTATIONS SUCRÉES



Assiette de 1 fromage €7
Assiette 3 fromages €18

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

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

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