

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	Belle Burrata, sauce tomate fumée, basilic et huile d'olive €12 Creamy burrata, smoked tomato sauce, fresh basil and olive oil drizzle
Gyoza de bœuf €10 Beef gyoza (Shiitake, cilantro, ginger, soy sauce)	Belle salade de lentilles cèleri branche, pomme granny, oignon nouveau et feta €7 Lentil salad with crisp celery, Granny Smith apple, feta and spring onions
Oeuf cocote à la Marocaine €8 Oeuf zaalouk, citron, coriandre rôti à la braise Moroccan-style baked egg with zealous, preserved lemon and roasted cilantro	

À PARTAGER - TO SHARE

Planche de charcuteries fines ou mixte €17 Assorted fine cured meats platter or mixed platter	Camembert rôti au miel et thym citron (ou à la truffe +8 €) €20 Roasted Camembert with honey and lemon thyme 20 € or with truffle 28 €
Accras de crevette au citron vert et sauce pimentée €9 Shrimp and lime fritters with spicy sauce	Houmous au sésame grillé et sumac €8 Hummus with toasted sesame and sumac
Focaccia maison au romarin et à l'ail €6 Homemade rosemary and garlic focaccia	Patatas bravas et aioli €6 Patatas bravas with aioli
Fritures d'encornets en persillade et sauce tartare €10 Fried squid with garlic, parsley and tartar sauce	Fingers de poulet panés aux céréales, marinés au piment d'Espelette €10 Cereal-crusted chicken fingers marinated with Espelette pepper
Nems de poulet à la vietnamienne €12 Vietnamese-style chicken spring rolls	Sardines à l'huile d'olive bio maison « Guildive » €12 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 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.
Salade de chèvre au chaud €17 Mesclun salad with potatoes, bacon lardons and a soft-boiled egg served with warm goat's cheese crottin, honey, walnuts and a wholegrain mustard 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 €

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

Omelette servis avec mesclun €14
(2 ingrédients aux choix: Jambon, emmental ou champignons)

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

Le véritable Cheeseburger €18

The classic Cheeseburger. (Pain maison, bœuf français sélection hivernaise, 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 200gr

Argentinian beef fillet, Malabar pepper sauce and fries

Daube de Boeuf à la provençal à notre €22
façon, tagliatelle

LProvençal beef daube "our style", served with fresh tagliatelle

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

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

Rigatoni Alla Norma aubergines confit, €19
tomate rôti au josper, basilic, huile d'olive extra vierge et ricotta fumée +burrata €6

Rigatoni, confit aubergine, Josper-roasted organic salers tomatoes, basil virgin olive oil and smoked ricotta salata Extra burrata €6

Steak de thon grillé à la braise mousseline €21
de pomme de terre sauce vierge à l'huile d'olive de Kalama

Charcoal-grilled tuna steak served with olive oil mashed potatoes and Kalamata olive sauce vierge

Tataki de thon au Binchotan sauce teriyaki, €20
guacamole, sésame et salade d'herbes, tempura de patate douce

Binchotan-seared tuna tataki with teriyaki sauce, guacamole, sésame, a fresh herb salad and sweet potato tempura

GARNITURES AU CHOIX - CHOICE OF SIDE DISHES

Frites - €6
French Fries

Haricots verts - €7
Green beans

Mesclun - €3
Mesclun

Patatas bravas - 6 €
Patatas bravas

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

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 7/7

HAPPY HOUR

16H30 - 20H

Assiette de 1 fromage €7 Assiette 3 fromages €18

*F*Plate of 1 or 3
*ourme d'Ambert, Saint Nectaire,
Comté, Brillant Savarin ou Saint
Maur de Tourraine*

Crêpe minute €6.50

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

Mi-cuit au chocolat et €10 glace à la vanille de Madagascar 10min de patience

*Molten chocolate lava cake
(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)

Banana Split du Charbon €12

Banana Split: vanilla, strawberry,
and chocolate ice cream, warm
chocolate sauce flaked almonds,
and whipped cream

Glaces de Gérard €5 Taurain (MOF maître glacier

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

Café des anciens aux €7 griottes

“Café des anciens” with prunes or
morello cherries

Salade de fruits frais :pomme, poire, ananas, kiwi, mangue et citron vert

€7