LE CHARBONNIER EDITION ÉTÉ-AUTOMNE 2026

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.

Bistrot atypique
Paris 11

LA CARTE

Make a reservation
www.cafecharbonoberkampf.fr

ENTRÉES - *STARTERS*

6 Gros escargots de Bourgogne €12
6 large wild Burgundy snails

Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental €12
French onion soup topped with cheese)

Terrine de campagne, cornichon maison €9
Country terrine, homemade pickles

Oeuf Mayonnaise aux herbes fraiches, bouquet de mesclun €6
Egg mayonnaise with fresh herbs, mesclun bouquet

Assiette de saucisson ou chorizo €8
Saucisson or chorizo platter

À PARTAGER - *TO SHARE*

Planche de charcuteries fines, fromage ou mixte €19
Assorted fine cured meats platter or mixed platter

Nems de poulet à la vietnamienne €13
Vietnamese-style chicken spring rolls

Fine tempura de patate douce, mayonnaise au curry bio et coriandre €7
Fine sweet potato tempura with organic curry and cilantro mayonnaise

Camembert rôti au miel et thym citron (ou à la truffe +8 €) €21
Roasted Camembert with honey and lemon thyme 20 € or with truffle 28 €

Houmous au sésame grillé et sumac €9
Hummus with toasted sesame and sumac

Patatas bravas et aïoli €7
Patatas bravas with aïoli

Fingers de poulet panés aux céréales, marinés au piment d'Espelette €11
Cereal-crusted chicken fingers marinated with Espelette pepper

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.

Bistrot atypique
Paris 11

LA CARTE

Make a reservation
www.cafecharbonoberkampf.fr

LES INCONTOURNABLES DE LA BRASSERIE - *THE BRASSERIE CLASSICS*

Croque-monsieur gratiné au Comté 18 mois d'affinage, mesclun ou frites **€15**
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 façon « Thi Giao » tempura de patate douce **€18**

Vietnamese-style beef tartare "Thi Giao" style, with sweet potato tempura

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

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

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

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

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

Couscous d'agneau maison **€21**

Homemade lamb couscous

Saucisse grillée à la braise, aligot maison jus corsé au thym **€20**

Wood-fired grilled sausage, homemade alight, corsican thyme jus

Ravioles aux cèpe, crème de champignons au cantal, champignons grillé à la braise en persillade **€21**

Porcini ravioli, Cantal mushroom cream, wood-fired grilled mushroom with persillade

Pêche du moment à la braise, céleri, champignons du marché, châtaignes grillée, slalde d'herde **€22**

GCharcoal Grilled Atlantic Cod served with a vegetable piperade

BRUNCH DU DIMANCHE €26

Boisson chaude et jus Alain millat
Viennoiserie, tartine et confiture

Oeufs brouillés à la ciboulette, Saucisse cuite à la braise, bacon et patatas bravas ou végétarien servis avec houmous maison.
Salade de fruits et yaourt

GARNITURES AU CHOIX - *CHOICE OF SIDE DISHES*

Frites - €6
French Fries

Légume du jour **€7**
Vegetables of the day

Mesclun - €3
Mesclun

Patatas bravas - €7
Patatas bravas

Menu des petits -12ans **€13**

Children's Menu - 12 ans

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

Bistrot atypique
Paris 11

LA CARTE

Make a reservation
www.cafecharbonoberkampf.fr

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

Salade de fruits frais: **€7**

pomme, poire, ananas, kiwi, mangue et citron vert

OUVERT

8H - 2H
7/7

HAPPY HOUR

16H30 - 20H

Assiette de 1 fromage **€7,5**

Plate of 1
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 glace à la vanille de Madagascar 10min de patience **€11**

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)

La Dame Blanche **€12**

Vanilla ice cream, chocolate sauce
and almonds

Café des anciens aux griottes **€7**

"Café des anciens" with prunes or morello cherries

Suggestion du jour

Demandez l'ardoise