

Chantefable



Informations de Contact

Adresse: 93 Av. Gambetta, 75020 Paris, France

Téléphone: +33 1 46 36 81 76

À Propos

Tartares, foie gras, steaks, café, pâtisseries et vins régionaux servis dans une brasserie historique de style Art déco.

Horaires d'Ouverture

Samedi	07:00–23:00
Dimanche	10:00–22:30
Lundi	07:00–22:30
Mardi	07:00–22:30
Mercredi	07:00–22:30
Jeudi	07:00–23:00
Vendredi	07:00–23:00

Notre Menu

LA MARÉE

	Tourteau Entier Mayonnaise à discrétion	18,00 €
	Six Crevettes Roses Label Rouge Royalmar de Madagascar	19,00 €
	Portion De Bulots Et Mayonnaise Pêchés aux casiers	11,00 €
	Assiette De L'Écailler 6 Fines de Claire / 4 Spéciales Gillardeau / 4 Crevettes / Bulots	41,40 €
	Le Plateau Chantefable 12 Fines de Claires / 12 Spéciales Gillardeau / 1 Tourteau / 6 Crevettes / Bulots	97,00 €
	6 Huîtres Fines De Claires - N°3	11,40 €
	6 Huîtres Spéciales "Gillardeau" - N°3	18,00 €

LES ENTRÉES

	Foie Gras De Canard Maison Chutney de saison et toast de pain de campagne	20,00 €
	Cuisses de Grenouille 4 pièces cuites au beurre mousseux	15,00 €
	Saumon Gravlax Trio de quinoa au citron confit, concombre et jeunes pousses du 20ème	14,00 €
	Filets De Harengs Fumés Pommes de terre tièdes marinées	12,50 €
	Carpaccio de Coppa de Boeuf Maturé Bouquet de roquette, capres et croutons	13,00 €
	Couteaux de Mer Farcis au beurre d'escargot maison	11,00 €

Tarte fine aux légumes du soleil Compotée d'oignons, artichaud, courgette, aubergine, olive, tomate cerise confite au Zaatar	11,00 €
Salade de lentille Beluga Lentilles de la ferme de Ferolles, oignons pickles et crémeux de chèvre	9,00 €
Œufs, Mayonnaise Œufs BIO bien sûr !	6,00 €
6 Escargots De Bourgogne Servis En Coquille De la Maison Valentin	9,60 €

LES SALADES



Foie Gras De Canard Maison Chutney de saison et toast de pain de campagne	20,00 €
Cuisses de Grenouille 4 pièces cuites au beurre mousses	15,00 €
Saumon Gravlax Trio de quinoa au citron confit, concombre et jeunes pousses du 20ème	14,00 €
Filets De Harengs Fumés Pommes de terre tièdes marinées	12,50 €
Carpaccio de Coppa de Boeuf Maturé Bouquet de roquette, capres et croutons	13,00 €
Couteaux de Mer Farcis au beurre d'escargot maison	11,00 €
Tarte fine aux légumes du soleil Compotée d'oignons, artichaud, courgette, aubergine, olive, tomate cerise confite au Zaatar	11,00 €
Salade de lentille Beluga Lentilles de la ferme de Ferolles, oignons pickles et crémeux de chèvre	9,00 €
Œufs, Mayonnaise Œufs BIO bien sûr !	6,00 €
6 Escargots De Bourgogne Servis En Coquille De la Maison Valentin	9,60 €

LES PLATS



Foie Gras De Canard Maison 20,00 €
Chutney de saison et toast de pain de campagne

Cuisses de Grenouille 15,00 €
4 pièces cuites au beurre mousseux

Saumon Gravlax 14,00 €
Trio de quinoa au citron confit, concombre et jeunes pousses du 20ème

Filets De Harengs Fumés 12,50 €
Pommes de terre tièdes marinées

Carpaccio de Coppa de Boeuf Maturé 13,00 €
Bouquet de roquette, capres et croutons

Couteaux de Mer 11,00 €
Farcis au beurre d'escargot maison

Tarte fine aux légumes du soleil 11,00 €
Compotée d'oignons, artichaud, courgette, aubergine, olive, tomate cerise confite au Zaatar

Salade de lentille Beluga 9,00 €
Lentilles de la ferme de Ferolles, oignons pickles et crémeux de chèvre

Œufs, Mayonnaise 6,00 €
Œufs BIO bien sûr !

6 Escargots De Bourgogne Servis En Coquille 9,60 €
De la Maison Valentin

LES FROMAGES À LA COUPE



Foie Gras De Canard Maison 20,00 €
Chutney de saison et toast de pain de campagne

Cuisses de Grenouille 15,00 €
4 pièces cuites au beurre mousseux

Saumon Gravlax 14,00 €
Trio de quinoa au citron confit, concombre et jeunes pousses du 20ème

Filets De Harengs Fumés 12,50 €
Pommes de terre tièdes marinées

Carpaccio de Coppa de Boeuf Maturé Bouquet de roquette, capres et croutons	13,00 €
Couteaux de Mer Farcis au beurre d'escargot maison	11,00 €
Tarte fine aux légumes du soleil Compotée d'oignons, artichaud, courgette, aubergine, olive, tomate cerise confite au Zaatar	11,00 €
Salade de lentille Beluga Lentilles de la ferme de Ferolles, oignons pickles et crémeux de chèvre	9,00 €
Œufs, Mayonnaise Œufs BIO bien sûr !	6,00 €
6 Escargots De Bourgogne Servis En Coquille De la Maison Valentin	9,60 €

LES DESSERTS



Foie Gras De Canard Maison Chutney de saison et toast de pain de campagne	20,00 €
Cuisses de Grenouille 4 pièces cuites au beurre mousseux	15,00 €
Saumon Gravlax Trio de quinoa au citron confit, concombre et jeunes pousses du 20ème	14,00 €
Filets De Harengs Fumés Pommes de terre tièdes marinées	12,50 €
Carpaccio de Coppa de Boeuf Maturé Bouquet de roquette, capres et croutons	13,00 €
Couteaux de Mer Farcis au beurre d'escargot maison	11,00 €
Tarte fine aux légumes du soleil Compotée d'oignons, artichaud, courgette, aubergine, olive, tomate cerise confite au Zaatar	11,00 €
Salade de lentille Beluga Lentilles de la ferme de Ferolles, oignons pickles et crémeux de chèvre	9,00 €
Œufs, Mayonnaise Œufs BIO bien sûr !	6,00 €

6 Escargots De Bourgogne Servis En Coquille
De la Maison Valentin

9,60 €

LES COUPES ALCOOLISÉES



Foie Gras De Canard Maison
Chutney de saison et toast de pain de campagne

20,00 €

Cuisses de Grenouille
4 pièces cuites au beurre mousseux

15,00 €

Saumon Gravlax
Trio de quinoa au citron confit, concombre et jeunes pousses du 20ème

14,00 €

Filets De Harengs Fumés
Pommes de terre tièdes marinées

12,50 €

Carpaccio de Coppa de Boeuf Maturé
Bouquet de roquette, capres et croutons

13,00 €

Couteaux de Mer
Farcis au beurre d'escargot maison

11,00 €

Tarte fine aux légumes du soleil
Compotée d'oignons, artichaud, courgette, aubergine, olive, tomate cerise confite au Zaatar

11,00 €

Salade de lentille Beluga
Lentilles de la ferme de Ferolles, oignons pickles et crémeux de chèvre

9,00 €

Œufs, Mayonnaise
Œufs BIO bien sûr !

6,00 €

6 Escargots De Bourgogne Servis En Coquille
De la Maison Valentin

9,60 €

LES COUPES GLACÉES



Foie Gras De Canard Maison
Chutney de saison et toast de pain de campagne

20,00 €

Cuisses de Grenouille
4 pièces cuites au beurre mousseux

15,00 €

Saumon Gravlax Trio de quinoa au citron confit, concombre et jeunes pousses du 20ème	14,00 €
Filets De Harengs Fumés Pommes de terre tièdes marinées	12,50 €
Carpaccio de Coppa de Boeuf Maturé Bouquet de roquette, capres et croutons	13,00 €
Couteaux de Mer Farcis au beurre d'escargot maison	11,00 €
Tarte fine aux légumes du soleil Compotée d'oignons, artichaud, courgette, aubergine, olive, tomate cerise confite au Zaatar	11,00 €
Salade de lentille Beluga Lentilles de la ferme de Ferolles, oignons pickles et crémeux de chèvre	9,00 €
Œufs, Mayonnaise Œufs BIO bien sûr !	6,00 €
6 Escargots De Bourgogne Servis En Coquille De la Maison Valentin	9,60 €

Nos Glaces



Foie Gras De Canard Maison Chutney de saison et toast de pain de campagne	20,00 €
---	----------------

Cuisses de Grenouille 4 pièces cuites au beurre mousses	15,00 €
Saumon Gravlax Trio de quinoa au citron confit, concombre et jeunes pousses du 20ème	14,00 €
Filets De Harengs Fumés Pommes de terre tièdes marinées	12,50 €
Carpaccio de Coppa de Boeuf Maturé Bouquet de roquette, capres et croutons	13,00 €
Couteaux de Mer Farcis au beurre d'escargot maison	11,00 €
Tarte fine aux légumes du soleil Compotée d'oignons, artichaud, courgette, aubergine, olive, tomate cerise confite au Zaatar	11,00 €

Salade de lentille Beluga Lentilles de la ferme de Ferolles, oignons pickles et crémeux de chèvre	9,00 €
Œufs, Mayonnaise Œufs BIO bien sûr !	6,00 €
6 Escargots De Bourgogne Servis En Coquille De la Maison Valentin	9,60 €

Nos Sorbets artisanaux



Foie Gras De Canard Maison Chutney de saison et toast de pain de campagne	20,00 €
---	----------------

Cuisses de Grenouille 4 pièces cuites au beurre mousses	15,00 €
Saumon Gravlax Trio de quinoa au citron confit, concombre et jeunes pousses du 20ème	14,00 €
Filets De Harengs Fumés Pommes de terre tièdes marinées	12,50 €
Carpaccio de Coppa de Boeuf Maturé Bouquet de roquette, capres et croutons	13,00 €
Couteaux de Mer Farcis au beurre d'escargot maison	11,00 €
Tarte fine aux légumes du soleil Compotée d'oignons, artichaud, courgette, aubergine, olive, tomate cerise confite au Zaatar	11,00 €
Salade de lentille Beluga Lentilles de la ferme de Ferolles, oignons pickles et crémeux de chèvre	9,00 €
Œufs, Mayonnaise Œufs BIO bien sûr !	6,00 €
6 Escargots De Bourgogne Servis En Coquille De la Maison Valentin	9,60 €

Nos Spécialités

Pave de Boeuf Du Cantal Sauce Cheure



Café Ou Chocolat Viennois



Escargots de Bourgogne Servis En Coquille



Tartare de Bœuf Charolais Ou Salers



Crème Brûlée Vanille



Miel



Café Gourmand



Tiramisu



Cuisses de Grenouilles Persillées



Côte de Bœuf Pour 2 Personnes



Parmentier de Canard

