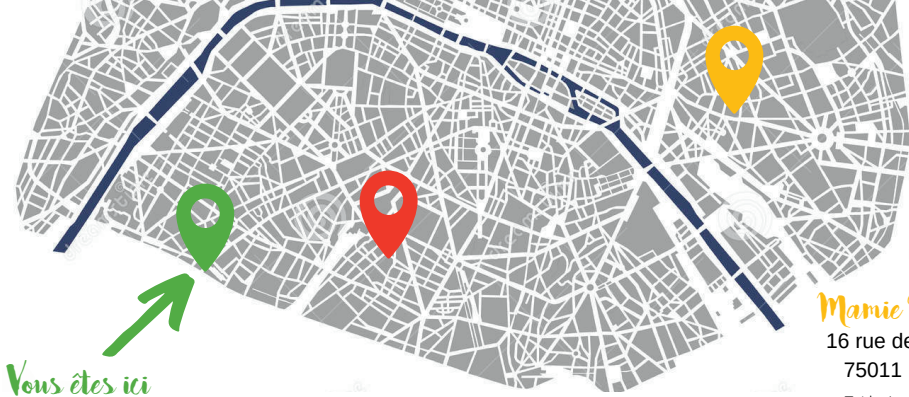


NOS MAISONS



Vous êtes ici

Papy aux Fourneaux

70 rue de l'ouest
75014 PARIS

Table dhôtes
Coin salon & jeux

Mamie Chérie

16 rue de candie
75011 PARIS

Table à souvenirs
grande terrasse

LES PRODUCTEURS

Sur votre tablee Tonton garanti des recettes 100% maison élaborées avec amour à partir de produits de producteurs.

Approvisionnement en circuits courts, élevages responsables, agriculture biologique ou raisonnable, éco-labels...

Et si vous faisiez connaissance avec nos producteurs ?



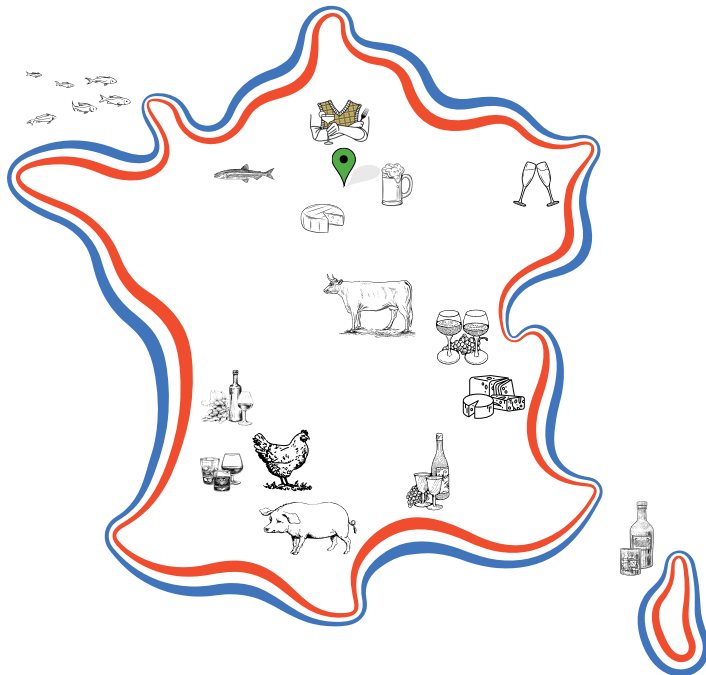
Brice BOUSQUET
Cochons et poulets



SICABA
Coopérative d'éleveurs
en Bourbonnais



Pisciculture d'Acquigny
Elevage modèle de
poisson en Normandie



Famille ANGELI
Pastis Corse



Hubert RABOURDIN
Brasserie RABOURDIN



Cyril - LA LOERE
Cola & Limonade

Et plus si affinités

FORMULE TABLE D'HÔTES

ORGANISEZ VOS ÉVÈNEMENTS DE GROUPES ET GRANDES TABLÉES.

Privatisations sur mesure dans toutes nos maisons

PLUS D'INFOS : AUBERGISTE@ARTICHEF.FR



Tonton becton



Bienvenue chez Tonton Becton !

Vous êtes ici chez vous, mais seul Tonton détient tous les secrets de la maison...

Commencez par vous installer confortablement sur nos grandes tablées

1

L'ardoise de la semaine va vous être présentée. Prenez le temps de découvrir nos producteurs et nos boissons dans la carte

3

Afin de profiter de l'originalité de la table dhôtes de Tonton, nous vous

recommandons d'être au minimum 2 personnes par recette.

Vos plats seront déposés au milieu de la table, prêts à partager !

Entre deux cocottes, profitez du lieu comme si vous étiez chez vous !

Dans le salon les jeux de société sont à votre disposition, et testez donc cet original babyfoot Et des toilettes aussi funky, vous aviez déjà vu ça ?

5

Après le repas, vous n'allez tout de même pas nous quitter comme ça ?

Prolongez la soirée dans cette jolie maison pour prendre un verre et danser,

il se dit que la maison de Tonton cache une petite antre secrète...

PLUS VOUS PARTAGEZ

Moins vous payez

26€ *Formule déjeuner* Entrée + plat / Plat + Dessert *Café offert*
- hors weekend et jours fériés -

Dès la 4ème personne sur la même recette: Tonton vous fait une ristourne

ENTREES : 3 PREMIÈRES PERSONNES : 10€ PAR PERSONNE / DÈS LA 4ÈME PERSONNE 9€ PAR PERSONNE

PLATS : 3 PREMIÈRES PERSONNES : 19,9€ PAR PERSONNE / DÈS LA 4ÈME PERSONNE 18,50€ PAR PERSONNE

DESSERTS : 3 PREMIÈRES PERSONNES : 9€ PAR PERSONNE / DÈS LA 4ÈME PERSONNE 8€ PAR PERSONNE

PRIX TTC PAR PERSONNE SÉLECTION À L'ARDOISE SERVICE & SOURIRE INCLUS

LES COCKTAILS

VERSION OFFICIELLE

LILLET TONIC 12CL 7€

Le Spritz Français
Frais et Amer à base d'un vieil apéritif Bordelais.

LA VACHE VIOLETTE 12CL 8€

Vodka du Mont Blanc,
Jus de raisin et citron

PAPY JEAN 12CL 9€

Pour les Gin-lovers, le Gin Fizz revisité
Sirop maison de romarin, Gin du Périgord,
jus de citron, eau gazeuse

LE RHUMATISME 12CL 11€

Du rhum, des mamies, c'est ça qui rend heureux
Rhum vieux de la Guadeloupe 5 ans d'âge, sirop de
gingembre maison, jus de citron, bitter, tonic

TATIE VIOLETTE 12CL 8€

Sans alcool, la fête est plus folle ?
Sirop de violette, tonic, jus de citron frais,
fleur de bleuet, bitter sans alcool

LES GRIGNOTAGES

Toute la journée entre les services Tonton comble panse et papilles avec des grignotages de derrière les fagots

AIGILLONS DE POULET FRITS 7€

Panure aux céréales, sauce barbecue maison

COPEAUX DE COMTÉ AOP 7€

CAMEMBERT AU LAIT CRU, CALVADOS FLAMBÉ, THYM, CHIPS DE POMMES 8,5€

OLIVEADE, HOUMOUS MAISON & GRAND CROÛTONS À L'AIL 8€

SAUCISSE SÈCHE D'AUVERGNE 7€

JAMBON D'AUVERGNE 9€

SARDINES MILLÉSIMÉES, BEURRE D'ALGUES, CROÛTONS 7,5€



AVEZ VOUS DÉJÀ ÉCOUTÉ

Radio Tonton ?

DEMANDEZ-NOUS LA FRÉQUENCE

LES BREUVAGES

ALCOOLS RÉGIONAUX

Pastis Corse 4cl 5€
Vodka du Mont Blanc 4cl 6€
Whisky Corse 4cl 6€
Gin du Périgord 4cl 6€
Kir vin blanc 15 cl 7€
Cassis ou pamplemousse
Rhum Clément VSOP 4cl 8€
Cognac AOC 4cl 8,5€

DIGESTIFS 4CL

Génépi des Alpes 8,5€
Prune vieille 8,5€
Eau de vie de poire 8,5€
Calvados 8,5€

LIQUEURS 4CL 5,5€

Noix, noisettes, châtaignes

VINS EN VRAC D'ALAIN BRUMONT

Côtes de Gascogne IGP
15cl : 6€
50 cl : 15€
75cl : 21€
Rouge : Merlot - Tannat
Blanc : Gros Manseng - Sauvignon

BOISSONS CHAUDES

Expresso 2,5€
Double expresso 4€
Latte/Cappuccino 5,5€
Chocolat Chaud 5,5€
Thé 5,5€

LA CAVE

VERSION OFFICIELLE

ROUGES

IGP Pays d'Oc : Mas de Vessières - Vin nature et bio dynamique.
Fruits rouges mûrs et tanins souples 75cl 29€ / 15cl 6,5€
AOC Côtes du rhone : Les saffres - Domaine du Séminaire "vin nature"
Tanins fondus, belle longueur et un final en bouche fruité 75cl 34€ / 15cl 8€
Pinot Noir : Domaine Fournier Père et fils "MMM" - Loire, VDF 75cl 36€ / 15cl 8€
Élégant et rond, belle couleur brillante et limpide. Notes de framboise, cassis, d'épices et d'herbes.
AOC Beaujolais : La famille K "Le père", Terra VITIS 100% Gamay 75cl 36€
AOC Lalande-de-Pomerol : Château des Annereaux - Bordeaux 75cl 45€ / 150cl 90€
Merlot, Cabernet Franc et sauvignon pour un vin très aromatique, puissant et relativement tannique

BLANCS

AOC Bourgogne : 100% Chardonnay : 75cl 38€ / 15cl 8€
"Côtes Salines" HVE, nez de fruits blancs, frais et notes minérales

ROSÉ

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebelles" 15cl 7,5€ / 75cl 32€ / 150cl 65€
Transparence éclatante aux notes d'agrumes et fruits de la passion

CHAMPAGNE

AOC Champagne "Collet" 75cl 70€
Fines bulles et arômes de fleurs blanches et agrumes
50% Meunier, 30% Chardonnay et 20% Pinot noir.

JUS, SODAS & SOFTS

Limonade Artisanale 33cl 5,5€
Cola de la Loire 33cl 5,5€
Thé Glacé Maison 33cl 5,5€
Citronnade bergamote 33cl 5,5€
Jus de pommes 30cl 5,5€
Jus de raisin 30cl 5,5€
Eau Micro-filtrée 75cl 2,5€
BADOIT 100cl 6€

BIÈRES & CIDRES

Bière de Brie, brasserie Rabourdin
Blonde & IPA
25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 22€
Bière blonde d'Alsace
25cl 4€ / 50cl 6€
Bière sans alcool
33cl 7€
Cidre & poiré
33cl 7€

