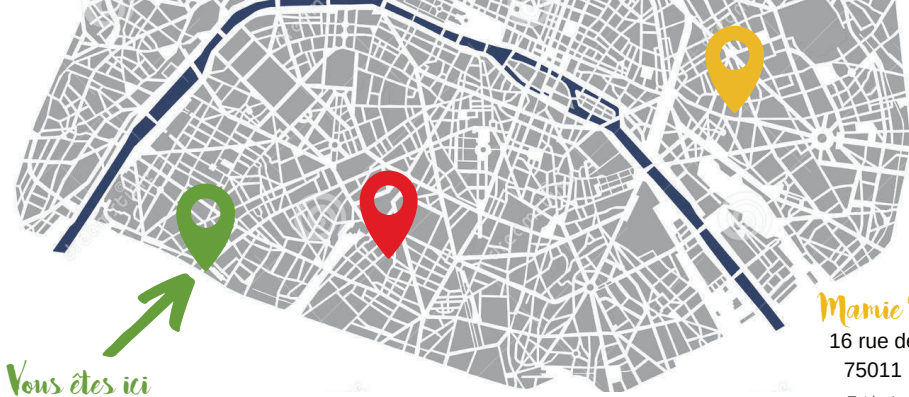


NOS MAISONS



Vous êtes ici

Papy aux Fourneaux

70 rue de l'ouest
75014 PARIS

Table d'hôtes
Coin salon & jeux

Mamie Chérie

16 rue de Candie
75011 PARIS

Table à souvenirs
grande terrasse

LES PRODUCTEURS

Sur votre table 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 ?



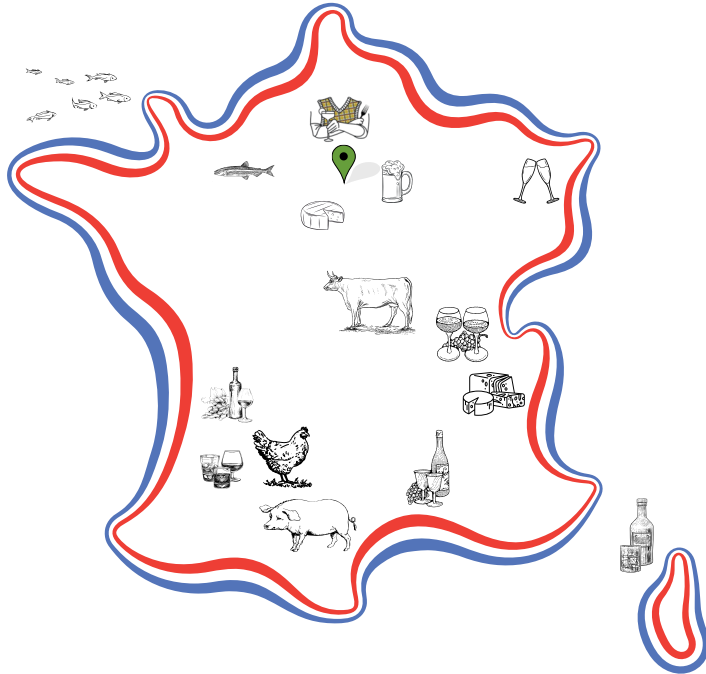
Brice BOUSQUET
Cochons et poulets



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 d'hôtes 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 !

5

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 ? 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

ENTRÉES : 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 8€

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

MARMOTTE VIOLETTE 12CL 11€

Vodka du Mont Blanc,
Liqueur de violette, ginger beer
citron vert et cassonade

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

DISCOVERDOSE 12CL 8,5€

Sans alcool, la fête est plus folle ?
Jus de pommes, sirop de gingembre, jus de citron
crème de kiwi, tonic, bitter sans alcool

**DEMANDEZ AUSSI
LA CARTE CACHÉE**

LES GRIGNOTAGES

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

AIGUILLONS DE POULET FRITS 10€

Panure aux céréales, sauce barbecue maison 

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ET AOP 9€

SAUCISSE SÈCHE D'AUVERGNE 7€

FRITES DE PANISSE, SAUCE BARBECUE MAISON 8,5€

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

CROQUETTES DE COMTÉ AOP COULANT 8,5€

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

**SAVIEZ-VOUS QUE LA MAISON HABRITAIT
UN SECRET ?**

**Radio Tonton ?
RADIO CLANDESTINE**



LES BREUVAGES

ALCOOLS RÉGIONAUX

Pastis Corse 4cl 5€
Vodka du Mont Blanc 4cl 6€
Whisky Français - Bellevoys Bleu 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 : 15,5€

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

ROUGES

IGP Pays d'Oc : Mas de Vessières - Vin nature et bio dynamique.

Fruits rouges mûrs et tanins souples

AOC Côtes du Rhône : Domaine des Gravennes "Lou Pitchoun"

Un nez intense aux arômes de fruits rouges. En bouche, ce vin de plaisir est tourné sur la fraîcheur, les fruits rouges, une pointe épicée, aux tanins fins et souples.

Pinot Noir : Domaine Fournier Père et fils "MMM" - Loire, VDF

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

Élégant et tanins doux, arrondis par l'élevage en fût.

AOC St Emilion Grand Cru : Chateau d'Ascumbas - 2014

Merlot et Cabernet Franc pour un vin élégant, boisé et charpenté avec des tanins assouplis par les années d'élevage.

BLANCS

AOC Bourgogne : 100% Chardonnay : 75cl 38€ / 15cl 8€

"Côtes Salines" HVE, nez de fruits blancs, frais et notes minérales

AOC Vouvray: Florian Le Capitaine « Le Sec » Bio 2022 100% Chenin : 75cl 38€

Élevé en barrique, un blanc frais aux notes d'agrumes et de mandarine

ROSÉ

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebel" 15cl 7,5€ / 75cl 32€

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 33cl 5,5€

Jus de pommes 30cl 5,5€

Jus de raisin 30cl 5,5€

Eau Micro-filtrée 75cl 2,5€

EVIAN / VALS (gazeuse) 100cl/75cl 6€

BIÈRES & CIDRES

Bière de Brie, brasserie Rabourdin

Blanche & IPA

25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 22€

Bière blonde d'Alsace

25cl 4€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 22€

Bière sans alcool

25cl 7€

Cidre & poiré

33cl 7€

75cl 29€ / 15cl 6,5€

75cl 34€ / 15cl 8€

75cl 36€ / 15cl 8€

75cl 36€

75cl 45€

**DEMANDEZ AUSSI
LA CARTE CACHÉE**