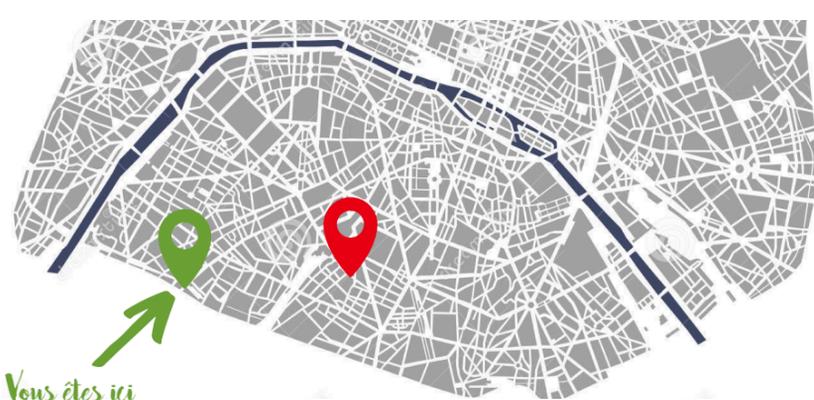


NOS MAISONS



Papy aux Fourneaux

70 rue de l'ouest
75014 PARIS

Table d'hôtes
Coin salon & jeux

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 ?



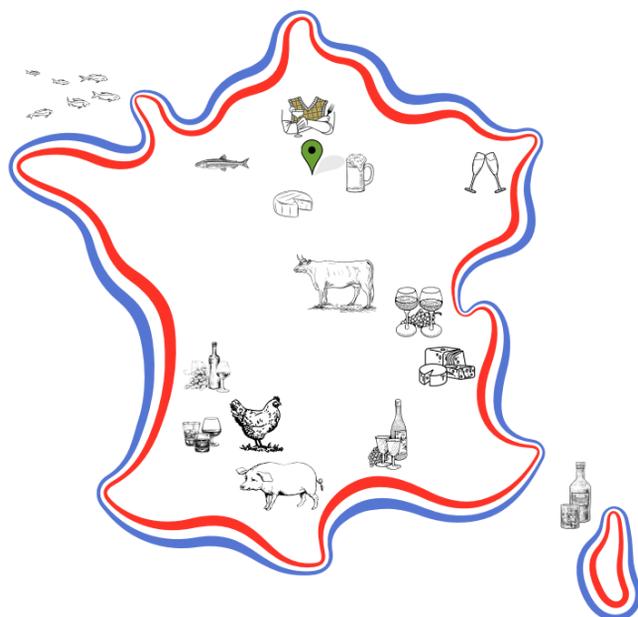
Brice BOUSQUET
Cochons et poulets



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

FORMULE TABLE D'HÔTES

VOUS EN RÉVIEZ, PAPY L'A FAIT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT & VINS À VOLONTÉ = 50€

Une formule tout compris et des options à gogo

DEMANDEZ LE FORMULAIRE À : AUBERGISTE@ARTICHEF.FR



Tonton becton



1 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

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 !

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...

FORMULE DÉJEUNER 26€

Entrée + plat / Plat + Dessert
Café offert - hors weekend et jours fériés -

FORMULE TABLE D'HÔTES

Dès 35€ Sur réservation

DÈS 15 PERSONNES - PLUS DE DÉTAILS EN DERNIÈRE PAGE

L'ARDOISE DU MOMENT

ENTREES : 10€ PLATS : 19,9€ DESSERTS 9€

100% faite maison à partir de produits de nos producteurs référencés

Renouvelée deux fois par mois et pour tous les goûts :

viandard(e)s, fans de poisson, ou végétarien(ne)s

Tonton vous aime ❤️

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

COCKTAILS & BREUVAGES

ALCOOLS RÉGIONAUX

Pastis Corse 4cl 6€
Vodka du Mont Blanc 4cl 6,5€
Whisky Français - Bellevoye Bleu 4cl 7,5€
Gin du Périgord 4cl 6,5€
Kir vin blanc 15 cl 7€
Cassis ou pamplemousse
Rhum Trois Rivières ambré 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 : 16€
75cl : 23€
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€

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€
EVIAN / VALS (gazeuse) 100cl/75cl 6€

BIÈRES & CIDRES

Bière de Brie, brasserie Rabourdin
Blanche & IPA
25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 23€
Bière blonde d'Alsace
25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 23€
Bière locale sans alcool
25cl 7€
Cidres de Normandie
Cidre & poiré Sassy
Cidre sans alcool Sassy
33cl 7€

LILLET SPRITZ 12CL 10€

Le Spritz Français
Lillet - Crémant d'Alsace - Eau gazeuse

MARMOTTE VIOLETTE 12CL 11,5€

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

PAPY JEAN 12CL 9,5€

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

LE RHUMATISME 12CL 11,5€

Du rhum, des mamies, c'est ça qui rend heureux
Rhum de Martinique, 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

Rouges

IGP Pays de Cugugnan : Altura 350 
Languedoc - Le vin de copains par excellence

AOC Côtes du Rhône : Domaine des Gravennes "Lou Pitchoun" 
Intense - Idéal avec tout, comme dit Papy "avec un bon Côtes du Rhône on n'est jamais déçus"

Pinot Noir : Domaine Fourrier Père et fils MMM - VDF.
Loire - Idéal avec notre fameux Bourguignon, les entrées à base de fromage et les plats végétariens

AOC Moulin-à-vent : Domaine Laurent Perrachon
Beaujolais 100% Gamay - Idéal avec nos viandes en sauce, champignons et fromages

AOC Graves : Domaine du salut.
Bordeaux - Idéal avec les viandes blanches, notre célèbre blanquette, et poissons aux sauces riches

AOC Châteauneuf-Du-Pape : Château Beauchêne - 2022
Un nez puissant aux arômes de fruits rouges et d'épices. Une bouche charpentée,
tanins soyeux et fondus.

AOC Mercurey 1er Cru, Clos Marcilly Monopole Cuvée Clovis - 2020
100% Pinot Noir, une bouche aromatique avec des tanins fins et un final tout en douceur

AOC Saint Julien, Croix de Beaucaillou - 2005
Le second vin du domaine tient son rang prestigieux
Une bouche puissante et aromatique aux tanins élégants

Blancs

AOC Mercurey Blanc 1er Cru, Clos Marcilly Monopole Cuvée Clovis - 2020*
100% Chardonnay - issu d'une parcelle de Mercurey parmi les plus prestigieuses de l'appellation

AOC Bourgogne : 100% Chardonnay "Côtes Salines"
Sec et équilibré - Idéal avec nos poissons, plats végétariens et fromages

100% Sauvignon : Château de Fontenay
Loire - un vin sec, idéal avec nos poissons et volailles

Rosé

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebelle".
Transparence éclatante aux notes d'agrumes et fruits de la passion

Bulles

AOC Champagne "Olivier Marteaux" Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir
Fines bulles - fleurs blanches - agrumes

Crémant d'Alsace "Catin Sauvage" Frais - Fines bulles - Floral. 
75cl 49€ / 12cl 8€

LA CAVE

75cl 29€ / 15cl 7,5€

75cl 36€ / 15cl 8,5€

75cl 38€ / 15cl 9€

75cl 39€

75cl 43€

75cl : 82€

75cl : 105€

75CL : 195€

75cl : 109€

75cl 39€ / 15cl 8,5€

75cl 35€ / 15cl 7,5€

75cl 34€ / 15cl 7,5€

75cl 75€

75cl 49€ / 12cl 8€

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€

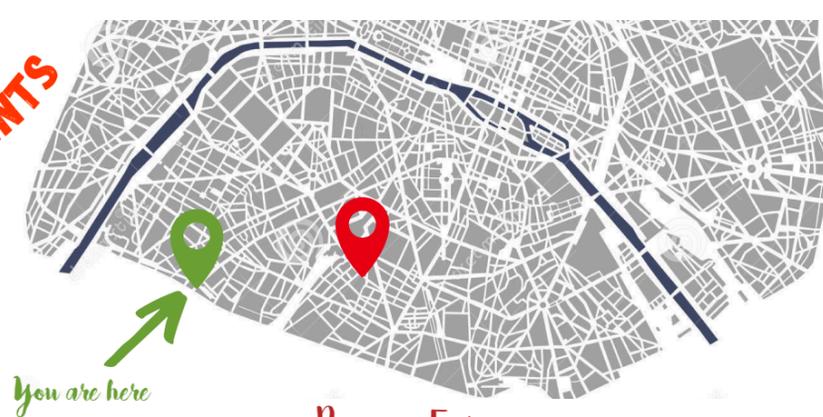
GROSSES FRITES MAISON 5,5€
Au sel de paprika

OLIVEADE, HOUMOUS MAISON 8€

CROQUETTES DE COMTÉ AOP COULANT 8,5€

LÉGUMES DE SAISON EN TEMPURA 8€
Sauce crémeuse aux Herbes

OUR RESTAURANTS



Papy aux Fourneaux

70 rue de l'ouest
75014 PARIS
Guest tables
Lounge & games area

LOCAL PRODUCERS

On your table, Tonton guarantees 100% homemade recipes lovingly crafted from local producers ingredients. Short supply chains, responsible farming, organic or sustainable agriculture, eco-labels... Why not get to know our producers ?



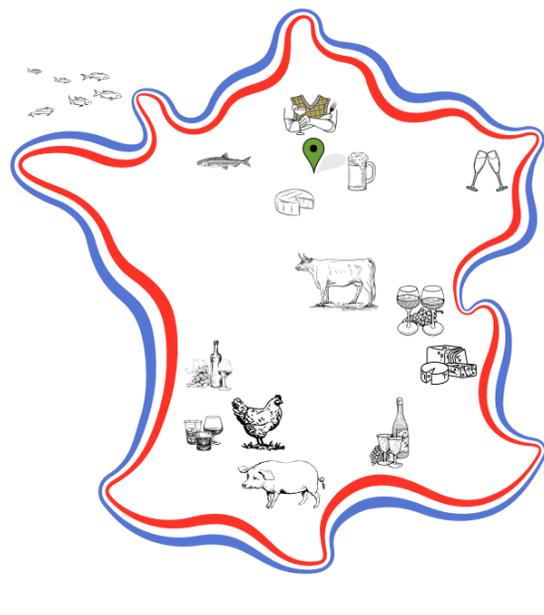
Brice BOUSQUET
Swines and chickens



SICABA
Farmers cooperative in Bourbonnais



Pisciculture d'Acquigny
Responsible fish farming in Normandy



Famille ANGELI
Corsican pastis



Hubert RABOURDIN
RABOURDIN Brasserie



Cyril - LA LOERE
Cola and Lemonade

Tonton becton



Welcome to Tonton Becton !

- 1 This is your home, but only Tonton holds all the secrets of the house... Start by making yourself comfortable on our large tables.

The week's menu is about to be presented.

Take your time to discover our producers and beverages on the menu.

- 2 To enjoy the originality of Tonton, we recommend you to be at least 2 people per recipe. Your dishes will be placed in the middle of the table, ready to be shared !

Enjoy the place as if you were at home ! In the lounge, board games are at your disposal, and try out this original table soccer. And have you ever seen such funky toilets ?

- 3 After dinner, you weren't going to leave us like that, were you ?
- 4 Extend the evening in this lovely house for a drink and a dance, it's said that Tonton's house hides a little secret lair...

"TABLE D'HÔTES" MENU

YOU DREAMED OF IT, GRANDPA DID IT / AN ALL-INCLUSIVE PACKAGE WITH ENDLESS OPTIONS

STARTER + MAIN + DESSERT & WINE PACKAGE = 50€

ALL INCLUSIVE PACKAGE ASK FOR THE FORM AT: AUBERGISTE@ARTICHEF.FR



LUNCH MENU 26€

Starter + Main / Main + Dessert

Free Coffee - except weekend and public holidays -

TABLE D'HÔTES PACKAGE

from **35€** on booking

FROM 15 GUESTS - DETAILS ON LAST PAGE

FOOD WEEKLY SELECTION

STARTER: 10€ MAIN: 19,9€ DESSERT: 9€

100% homemade from products from our listed producers.

Renewed twice a month and for all tastes:

meat lovers, fish fans, or vegetarians.

Papy loves you ❤️

Price including VAT per person  Service & Smile included

COCKTAILS &

NIBBLES

All day long, between services
Tonton please bellies and taste buds with
delicious nibbles

DEEP-FRIED CHICKEN STRIPS 10€
Cereal breadcrumbs, homemade barbecue sauce

SELECTION OF MATURE AND PDO CHEESES 9€

AUVERGNE DRY SAUSAGE 7€

LARGE HOMEMADE FRIES 5,5€
With paprika salt

OLIVEADE, HOMEMADE HUMMUS 8€

PDO COMTÉ CROQUETTES 8,5€

IN-SEASON VEGETABLES TEMPURA 8€
Creamy sauce with herbs

LOCAL ALCOHOLS

Corsican pastis 4cl 6€
Mont Blanc vodka 4cl 6,5€
French whisky - Blue Bellevoye 4cl 7,5€
Perigord's gin 4cl 6,5€
White wine Kir 15 cl 7€
Cassis or grapefruit
Rhum from Martinique 4cl 8€
PDO cognac 4cl 8,5€

DIGESTIVES 4CL

Alpes Genepi 8,5€
Old plum 8,5€
Pear brandy 8,5€
Calvados 8,5€

LIQUORS 4CL 5,5€

Nuts, Hazelnuts, chestnuts

LILLET TONIC 12CL 10€

The French Spritz
Lillet - Cremant of Alsace - Sparkling water

MARMOTTE VIOLETTE 12CL 11,5€

Mont Blanc vodka,
violet liquor, ginger beer, lime and brown sugar

PAPY JEAN 12CL 9,5€

For Gin-lovers, the Gin Fizz revisited
Homemade rosemary syrup, Perigord's Gin,
lemon juice, sparkling water

THE RHUMATISME 12CL 11€

Rum, grandmas, that's what makes you happy!
Rum from Martinique, homemade ginger syrup,
lemon juice, bitter, tonic

DISCOVERDOSE 12CL 8,5€

Without alcohol, the party's crazier?
Apple juice, ginger syrup, ciron juice, kiwi cream
kiwi cream, tonic, alcohol-free bitter

THE BEVERAGES

JUICE, SODAS & SOFTS

Homemade lemonade 33cl 5,5€
Loere cola 33cl 5,5€
Homemade ice tea 33cl 5,5€
Lemon syrup 33cl 5,5€
Apple juice 30cl 5,5€
Grape juice 30cl 5,5€
Micro-filtered water 75cl 2,5€
EVIAN / VALS (sparkling) 100cl/75cl 6€

BEER & CIDER

Brie beer, Rabourdin Brewery
Blanche & IPA
25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pitcher 150cl 23€
Alsacian lager
25cl 4€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 23€
Alcohol-free beer
25cl 7€
Cider & poiré from Normandy
Cider & poiré Sassy
Cider alcohol-free Sassy
33cl 7€

BULK WINE FROM

ALAIN BRUMONT

Côtes de Gascogne IGP
15cl : 6€
50 cl : 16€
75cl : 23€

Red : Merlot - Tannat

White : Gros Manseng - Sauvignon

HOT DRINKS

Espresso 2,5€
Double espresso 4€
Latte/Cappuccino 5,5€
Hot chocolate 5,5€
Tea 5,5€

THE CELLAR

Red

IGP Pays de Cucugnan : Altura 350 75cl 29€ / 15cl 7,5€
Languedoc - Typical wine for friends and family moment

AOC Côtes du Rhône : Domaine des Gravennes "Lou Pitchoun" 75cl 36€ / 15cl 8,5€
Intense - Ideal with anything, as Grandpa used to say: "With a good Côtes du Rhône, you're never disappointed."

Pinot Noir : Domaine Fournier Père et fils MMM - VDF. 75cl 38€ / 15cl 9€
Loire - Perfect with our famous Beef Bourguignon, cheese-based appetizers, and vegetarian dishes.

AOC Moulin-à-vent : Domaine Laurent Perrachon 75cl 39€
Beaujolais 100% Gamay - Perfect with our meat dishes in sauce, mushrooms, and cheeses.

AOC Graves : Domaine du salut. 75cl 43€
Bordeaux - Ideal with white meats, our famous blanquette, and fish with rich sauces.

AOC Châteauneuf-Du-Pape : Château Beauchêne - 2022 75cl : 82€
A powerful nose with aromas of red fruits and spices. A full-bodied palate, with silky and smooth tannins.

AOC Mercurey 1er Cru, Clos Marcilly Monopole Cuvée Clovis - 2020 75cl : 105€
100% Pinot Noir, an aromatic palate with fine tannins and a smooth, mellow finish.

AOC Saint Julien, Croix de Beaucaillou - 2005 75CL : 195€
The estate's second wine lives up to its prestigious reputation. A powerful and aromatic palate with elegant tannins.

White

AOC Mercurey Blanc 1er Cru, Clos Marcilly Monopole Cuvée Clovis - 2020* 75cl : 109€
sourced from one of the most prestigious plots in the Mercurey appellation

AOC Bourgogne : 100% Chardonnay "Côtes Salines" 75cl 39€ / 15cl 8,5€
Dry and balanced - Ideal with our fish, vegetarian dishes, and cheeses.

100% Sauvignon : Château de Fontenay 75cl 35€ / 15cl 7,5€
"Loire - a dry wine, ideal with our fish and poultry."

Rosé

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebelles" 75cl 34€ / 15cl 7,5€
Brilliant clarity with notes of citrus and passion fruit

Sparkling

AOC Champagne "Olivier Marteaux" Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir 75cl 75€
Fine bubbles - white flowers - citrus

Crémant d'Alsace "Catin Sauvage" Fresh - Fine bulbes - Floral. 75cl 49€ / 12cl 8€

Wine from Tonton's reserve, excluded from the wine forfait

Prices including VAT - Alcohol abuse is dangerous for your tablemates