

nos maisons



Tonton Becton
19 boulevard Lefebvre
75015 Paris
Table d'hôtes
Bar & jeux

Vous êtes ici

Nos producteurs

Sur votre table Papy garanti des recettes 100% maison élaborées avec amour à partir de produits de producteurs. Approvisionnement en circuits courts, élevages responsables, agriculture biologique ou raisonnée, éco-labels... Et si vous faisiez connaissance avec nos producteurs ?



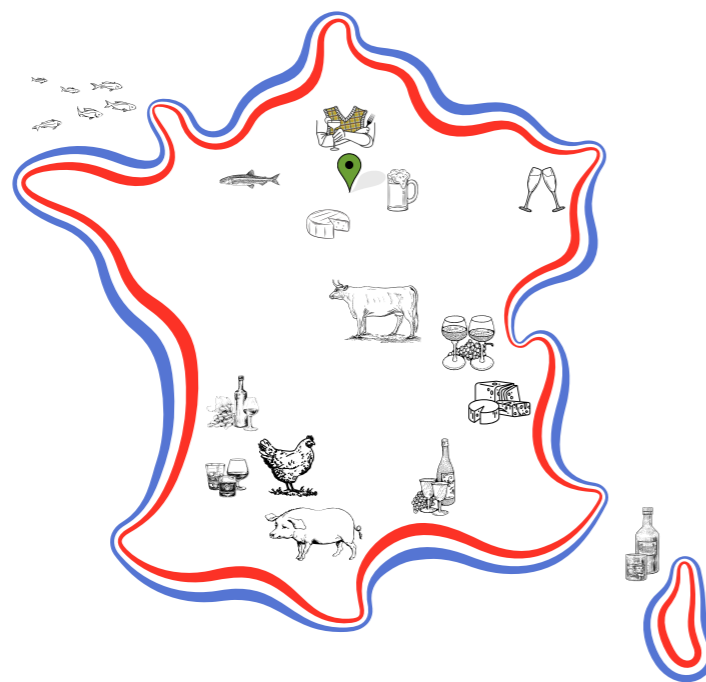
Brice BOUSQUET
Cochons et poulets



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

PAPY AUX FOURNEAUX

Les règles du jeu

- 1 Bienvenue chez Papy aux Fourneaux!
Première étape installez-vous confortablement autour de nos grandes tables. Vous êtes ici comme à la maison.

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

2

- 3 Afin de profiter de l'originalité de la table d'hôtes de Papy, 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 : canapé, jeux de société et babyfoot sont là pour ça. Vos plats seront déposés au milieu de la table, prêts à partager !

4

Formule tables d'hôtes

Vous en rêviez, Papy l'a fait
Une formule tout inclus et des options à gogo

Entrée + Plat + Dessert 35€

& Vins à volonté 15€

= 50€

Demandez le formulaire à aubergiste@artichef.fr

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 - infos au dos

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

Papy vous aime ♥

PRIX TTC PAR PERSONNE - SERVICE & SOURIRE INCLUS



Cocktails & breuvages

Lillet Spritz 12cl 10€ - Le Spritz Français
Lillet - Crémant d'Alsace - Eau gazeuse

La Vache violette 12cl 9€
Vodka du Mont Blanc,
Jus de raisin et citron

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€
Du rhum, des mamies, c'est ça qui rend heureux
Rhum vieux de la Martinique VSOP,
sirop de gingembre maison, jus de citron, bitter,
tonic

Détoxico-mamie 12cl 8,5€
Sans alcool, la fête est plus folle ?
Jus de kiwi, jus de pommes, jus de citron, menthe
fraîche et concombre



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 15cl 7€
Cassis ou pamplemousse
Rhum Clément VSOP 4cl 8,5€
Cognac Godet AOC 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, noisette, châtaigne

Boissons Chaudes

Hexagone Café
(Coffee shop à 30m)
Expresso 3€
Latte/Cappuccino 5€
Chocolat Chaud 5€
Thé 4€

Vins en vrac

d'Alain Brumont

Côtes de Gascogne IGP
15cl : 6,5€
50 cl : 16€
75cl : 23€

Rouge : Merlot - Tannat
Blanc : Gros Manseng - Sauvignon

Jus, Sodas & Softs

Limonade Artisanale 33cl 5,5€
Cola de la Loire 33cl 5,5€
Thé Glacé Maison 33cl 5,5€
Citronnade maison 33cl 5,5€
Jus de pommes 30cl 5,5€
Jus de raisin 30cl 5,5€
Eau Micro-filtrée 75cl 3€
plate ou gazeuse

Bières


25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 23€
Bière de Brie, brasserie Rabourdin
Blanche, Blonde, IPA
Bière locale sans alcool 25cl 7€

Cidres de Normandie

Cidre & poiré Sassy 33cl 7€
Cidre sans alcool Sassy 33cl 7€

La cave de Papy

Rouges

IGP Pays de Cugugnan : Altura 350  75cl 29€ / 15cl 7,5€
Languedoc - Le vin de copains par excellence

AOC Côtes du Rhône : Domaine des Gravennes "Lou Pitchoun"  75cl 36€ / 15cl 8,5€
Intense - Idéal avec tout, comme dit Papy "avec un bon Côtes du Rhône on n'est jamais déçus"

Pinot Noir : Domaine Fournier Père et fils MMM - VDF. 75cl 38€ / 15cl 9€
Loire - Idéal avec notre fameux Bourguignon, les entrées à base de fromage et les plats végétariens

AOC Moulin-à-vent : Domaine Laurent Perrachon 75cl 39€
Beaujolais 100% Gamay - Idéal avec nos viandes en sauce, champignons et fromages

AOC Graves : Domaine du salut. 75cl 43€
Bordeaux - Idéal avec les viandes blanches, notre célèbre blanquette, et poissons aux sauces riches

AOC Châteauneuf-Du-Pape : Château Beauchêne - 2022 75cl : 82€
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 75cl : 105€
100% Pinot Noir, une bouche aromatique avec des tanins fins et un final tout en douceur

AOC Saint Julien, Croix de Beaucaillou - 2005 75CL : 195€
Le second vin du domaine tient son rang prestigieux
Une bouche puissante et aromatique aux tanins élégants

AOC Gevrey Chambertin 1er Cru : "Domaine Varoilles" - 2017 75cl : 245€
Un vin frais et croquant en bouche sur des notes de fruits rouges, l'acidité se mélange à des tanins
vifs et élégants

Blancs

AOC Bourgogne : 100% Chardonnay "Côtes Salines" 75cl 39€ / 15cl 8,5€
Sec et équilibré - Idéal avec nos poissons, plats végétariens et fromages


100% Sauvignon : Château de Fontenay 75cl 35€ / 15cl 7,5€
Loire - un vin sec, idéal avec nos poissons et volailles

Rosé

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebelles". 75cl 34€ / 15cl 7,5€
Transparence éclatante aux notes d'agrumes et fruits de la passion

Bulles

AOC Champagne "Olivier Marteaux" Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir 75cl 75€
Fines bulles - fleurs blanches - agrumes

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

vins de la réserve de Papy, exclus du forfait à volonté

Cocktails

Lillet Tonic 12cl 10€

The French spritz – Fresh and bitter,
Lillet – Cremant of Alsace – Sparkling water

The Vache violette 12cl 9€

Vodka from Mont Blanc,
Grape juice and lemon

Papy Jean 12cl 9,5€

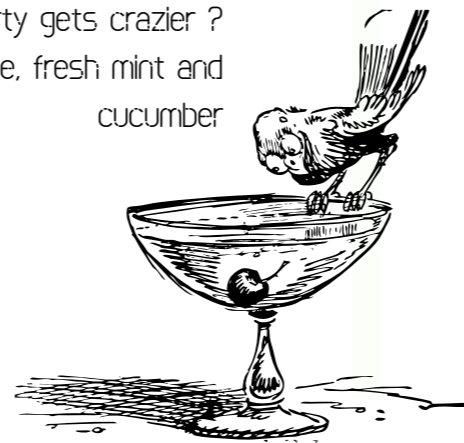
For Gin-lovers, reimagined "Gin Fizz"
Rosemary sirup homemade, Gin from Perigord
Lemone juice, sparkling water

The Rhumatisme 12cl 11€

Rum, grannies, that's what makes you happy!
5-year-old Guadeloupe rum, homemade ginger
syrup, lemon juice, bitter, tonic

Détoxico-mamie 12cl 8,5€

Without alcohol, the party gets crazier ?
kiwi juice, apple and lemon juice, fresh mint and
cucumber



Beverages

Regional alcohol

Corsican pastis 4cl 6€
Mont Blanc Vodka 4cl 6,5€
French whisky, Bellevoye Bleu 4cl 7,5€
Perigord gin 4cl 6,5€
White wine kir 15cl 7€
Grapefruit or Blackcurrant
Rum Clement VSOP 4cl 8,5€
Cognac Godet AOC 8,5€

Digestives 4cl

Alpes génépi 8,5€
Old plum 8,5€
Pear eau de vie 8,5€
Calvados 8,5€

Liquors 4cl 5,5€

Nuts, Hazelnuts and Chesnuts

House wine from

Alain Brumont

Côtes de Gascogne IGP
15cl : 6,5€
50 cl : 16€
75cl : 23€

Rouge : Merlot – Tannat

Blanc : Gros Manseng – Sauvignon

Hot drinks

Hexagone Coffee
(Coffee shop à 30m)
Espresso 3€
Latte/Cappuccino 5€
Hot Chocolate 5€
Tea 4€

Juices, Sodas & Softs

Handcrafted lemonade 33cl 5,5€
Cola de la Loire 33cl 5,5€
Homemade ice tea 33cl 5,5€
Homemade lemonade 33cl 5,5€
Apple juice 30cl 5,5€
Grape fruit 30cl 5,5€
Micro filtrated water 75cl 3€
still or sparkling

Beers

25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Picher 150cl 23€
Artisanal local beer: brasserie Rabourdin
White, Blond or IPA
alcohol-free beer 25cl 7€

Ciders from Normandy

Cider & peer Sassy 33cl 7€
alcohol-free cider Sassy 33cl 7€

Papy's 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.

AOC Gevrey Chambertin 1er Cru : "Domaine Varoilles" – 2017

75cl : 245€

A fresh and crisp wine on the palate, with notes of red fruits. The acidity blends with vibrant and elegant tannins.

White

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

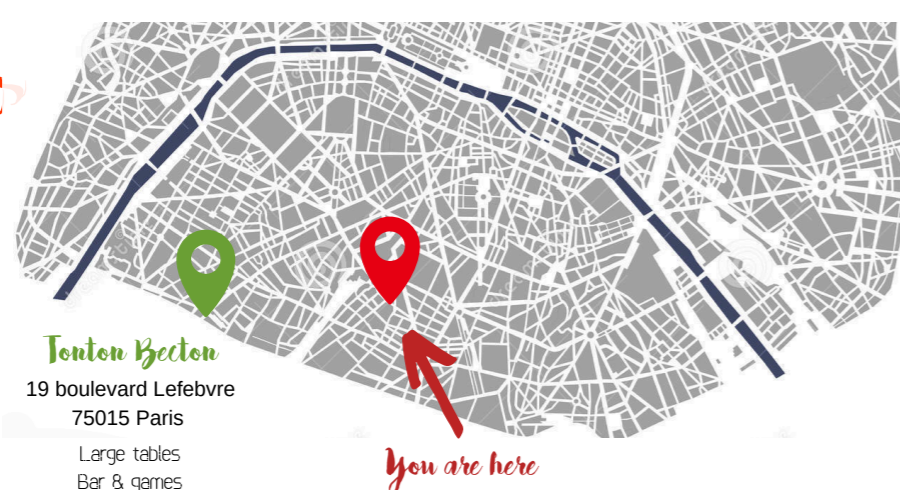
Crémant d'Alsace "Catin Sauvage" Fresh – Fine bulbes – Floral.

75cl 49€ / 12cl 8€



wines from Papy's reserve, excluded from the group wine package.

Our restaurants



Tonton Becton
19 boulevard Lefebvre
75015 Paris
Large tables
Bar & games

Our producers

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



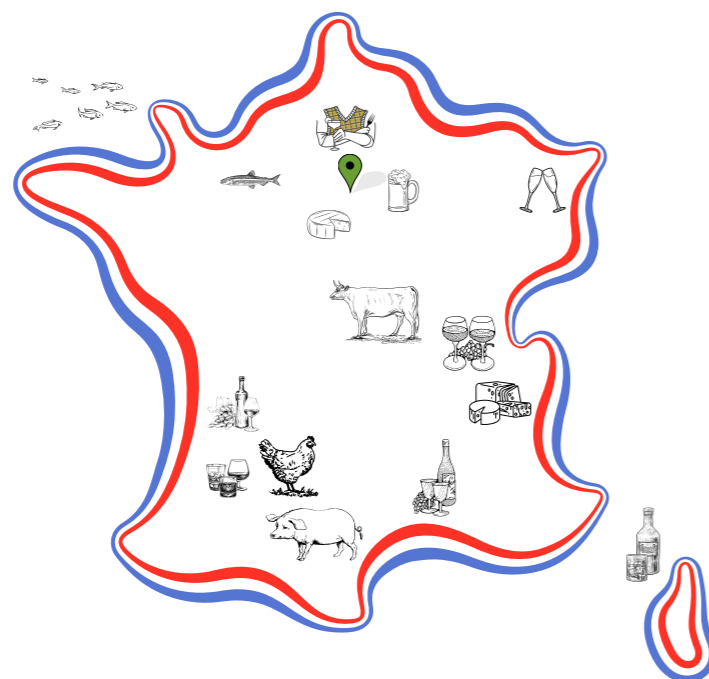
Brice BOUSQUET
Pigs & Chicken



SICABA
Farmer cooperative from
Bourbonnais



Pisciculture d'Acquigny
Fish farming model in
Normandy



ANGELI family
Corsican pastis



Hubert RABOURDIN
RABOURDIN Brewery



Cyril - LA LOERE
Cola & lemonade

PAPY AUX FOURNEAUX

Games rules

- Welcome to Papy aux Fourneaux!
Step one: make yourself comfortable around our large tables. You are at home here
- L'ardoise de la semaine va vous être présentée. The specials of the week will be presented to you. Take your time to discover our producers and drinks on the menu
- To fully enjoy the uniqueness of Papy's table d'hôtes, we recommend at least 2 people per dish. Your meals will be placed in the center of the table, ready to share!
- Between two casseroles, enjoy the space as if you were at home: couch, board games, and table football are here for that. Your meals will be placed in the center of the table, ready to share!

Tables d'hôtes Formule

You dreamed of it, Grandpa did it !
An all-inclusive package with endless options

Starter + Main + Dessert 35€

& Wine "all you can drink" 15€

= 50€

Ask for the form to organize your event at aubergiste@artichef.fr

lunch menu 26€

Starter + main / Main + Dessert
Coffee included - except weekend et public holidays -

The "table d'hôtes"

from **35€** on booking

From 15 guests - infos at the end

Food weekly selection

STARTERS: 10€ MAINS : 19,9€ DESSERTS 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

