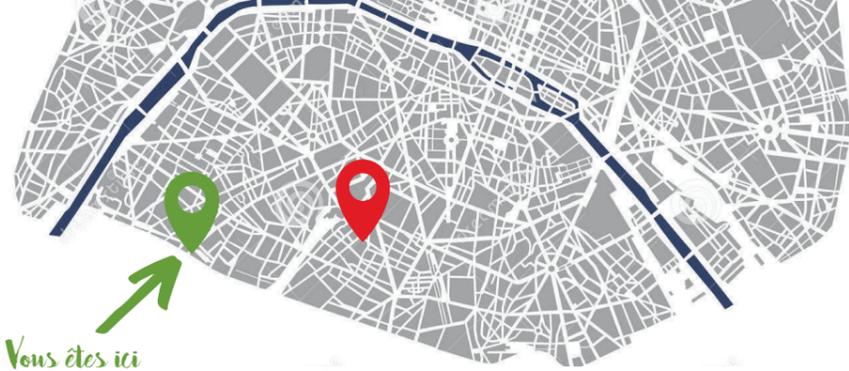


NOS MAISONS



Papy aux Fourneaux
70 rue de l'ouest
75014 PARIS
Table dhôtes
Coin salon & jeux

LES PRODUCTEURS

Sur votre tableé 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 ?



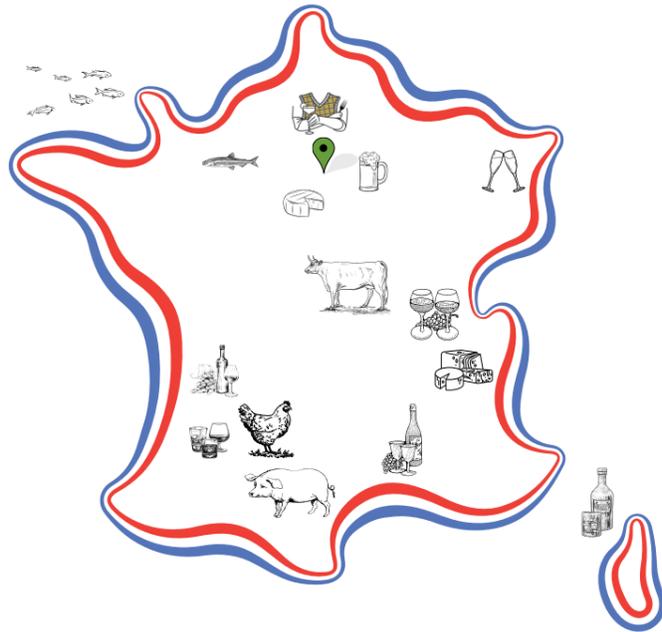
Brice BOUSQUET
Cochons et poulets



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

GROUPES & PRIVATISATIONS

VOUS EN RÊVIEZ, TONTON L'A FAIT

Une formule tout compris dès 15 convives, des espaces privatisables, une organisation sur mesure 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 tableés

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 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 ? **4**

5 Après le repas, vous n'alliez 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...

LES MENUS FORMULE TABLE D'HÔTES

Dès 6 convives et pour toute la tableé

35€
Entrée + Plat + Dessert
CHOIX À L'ARDOISE

15€
Vins à volonté
CHOIX À LA CARTE
DE L'ENTRÉE AU DESSERT

À LA CARTE A L'ARDOISE - HORS FORMULE

Entrées	10€
Plat Végétarien	19.9€
Plat Viande	21.9€
Plat Poisson	20.9€
Desserts	9.9€
Fromages	9.9€

L'ARDOISE DU MOMENT

100% faite maison à partir de produits de nos producteurs référencés
Renouvelée deux fois par mois et pour tous les goûts : Tonton vous aime ♥

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

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

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 6,9€

BIÈRES & CIDRES

Bière de Brie, brasserie Rabourdin
Blanche & IPA
25cl 5,5€ / 50cl 8,9€ / Pichet 150cl 23€
Bière blonde d'Alsace
25cl 5,5€ / 50cl 8,9€ / 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 Cucugnan : 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 Fournier 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 : "Barbebelles".
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. 

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€

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