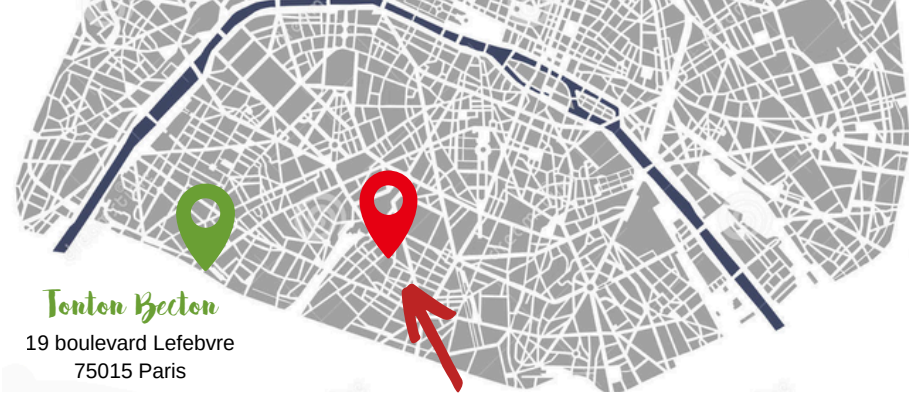


nos maisons



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 ?



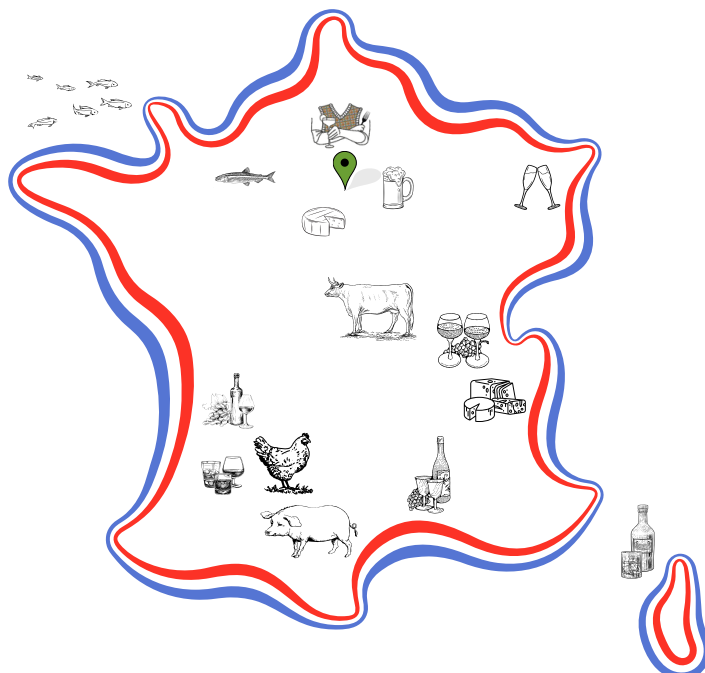
Brice BOUSQUET  
Cochons et poulets



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

## Groupes & Événements

Une formule tout compris dès 15 convives,  
des espaces privatisables, une organisation sur mesure  
et des options à gogo

**Entrée + Plat + Dessert 35€**

**& Vins à volonté 15€**

**= 50€**

Demandez le formulaire à [aubergiste@artichef.fr](mailto:aubergiste@artichef.fr)



# PAPY AUX FOURNEAUX

## Les règles du jeu

- 1 Bienvenue chez Papy aux Fourneaux !  
Première étape installez-vous confortablement autour de nos grandes tablées.  
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

## Les Menus



### Formule déjeuner

Café offert - hors weekend et jours fériés -

Entrée + plat **ou** Plat + Dessert **26€**

Entrée + plat + Dessert **30€**

### Formule table d'hôtes au dîner

Dès 6 convives - pour toute la tablee -

Entrée + plat + Dessert **35€**

Vin à volonté **15€**

## A 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€**

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

Renouvelée deux fois par mois et pour tous les goûts

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 Trois Rivière de la Martinique,  
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, Bellevoys Bleu 4cl 7,5€  
Gin du Périgord 4cl 6,5€  
Kir vin blanc 15cl 7€  
Cassis ou pamplemousse  
Rhum Trois Rivière de la Martinique 4cl 8,5€

## Digestifs 4cl

Génépi des Alpes 8,5€  
Prune vieille 8,5€  
Eau de vie de poire 8,5€  
Calvados 8,5€  
Cognac Godet AOC 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 Brunmont

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 4€  
plate ou gazeuse

## Bières

25cl 5,5€ / 50cl 8,9€ / 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 Coteaux de l'Ardèche : Les Sept Pierres 75cl 32€ / 15cl 8€  
Frais et léger avec des arômes de Fruits rouges - 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 - Ideal with braised meats and fish with rich sauces.

AOC Châteauneuf-Du-Pape : Les Jas des Papes - 2022  75cl : 82€  
Vallée du Rhône - vin puissant et élégant aux notes

AOC Pessac-Léognan : Château de Léognan - 2014 75cl : 89€  
Bordeaux - des notes délicates de cacao torréfié ainsi que des fruits rouges et noirs.  
Idéal pour un repas entre amis ou une occasion spéciale.

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 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 Saint Véran Robert Martin Domaine de la Denante 75cl 39€ / 15cl 8,5€  
100% Bourgogne Chardonnay - Très intense, minéral avec de subtils arômes de fruits (pêche, poire)

IGP Pays d'oc Kate : "Aubert et Mathieu"  75cl 35€ / 15cl 7,5€  
100% Sauvignon - notes de fleurs blanche, d'agrumes et de citronnelle

## 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 "Ours Brut" famille Haultier - brut -  75cl 49€ / 12cl 8€  
Fine bulles - Arômes fruités



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€

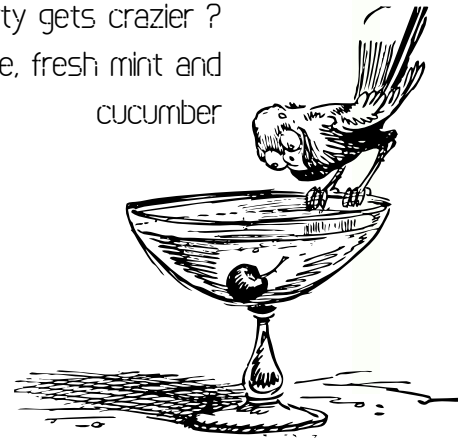
For Gin-lovers, reimagined "Gin Fizz"  
Rosemary sirup homemade, Gin from Perigord  
Lemone juice, sparkling water

### The Rhumatisme 12cl 11€

Rum, grannies, that's what makes you happy!  
Martinique 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  
Martinique Rum 4cl 8,5€

### Digestives 4cl

Alpes génépi 8,5€  
Old plum 8,5€  
Pear eau de vie 8,5€  
Calvados 8,5€  
Cognac Godet AOC 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)  
Expresso 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 4€  
still or sparkling

### Beers

25cl 5,5€ / 50cl 8,9€ / 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 Coteaux de l'Ardèche : Les Sept Pierres  
Fresh and light with aromas of small red berries.

75cl 32€ / 15cl 8€

AOC Côtes du Rhône : Domaine des Gravennes "Lou Pitchoun"   
Intense – Ideal with anything, as Grandpa used to say: "With a good Côtes du Rhône, you're never disappointed."


75cl 36€ / 15cl 8,5€

Pinot Noir : Domaine Fournier Père et fils MMM – VDF.  
Loire – Perfect with our famous Beef Bourguignon, cheese-based appetizers, and vegetarian dishes.

75cl 38€ / 15cl 9€

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

75cl 39€

AOC Graves : Domaine du salut.   
Bordeaux – Ideal with white meats, our famous blanquette, and fish with rich sauces.

75cl 43€

AOC Châteauneuf-Du-Pape : Les Jas des Papes – 2022  
Rhône Valley – a powerful and elegant wine with aromatic notes.

75cl : 82€

AOC Pessac-Léognan : Château de Léognan –2014.

75cl : 89€

Bordeaux – delicate notes of roasted cocoa as well as red and black fruits.  
Perfect for a meal with friends or a special occasion.

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

75cl : 105€

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 Saint Véran, Robert Martin Domaine de la Denante – 2024  
Very intense and mineral, with subtil aromas of fruits (peach, pear)

75cl 39€ / 15cl 8,5€

IGP Pays d'oc Kate "Aubert & Mathieu"   
100% Sauvignon – notes of withe flowers, citrus and lemongrass.

75cl 35€ / 15cl 7,5€

### Rosé

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebelles".  
Brilliant clarity with notes of citrus and passion fruit

75cl 34€ / 15cl 7,5€

### Sparkling

AOC Champagne "Olivier Marteaux" Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir  
Fine bubbles – white flowers – citrus

75cl 75€

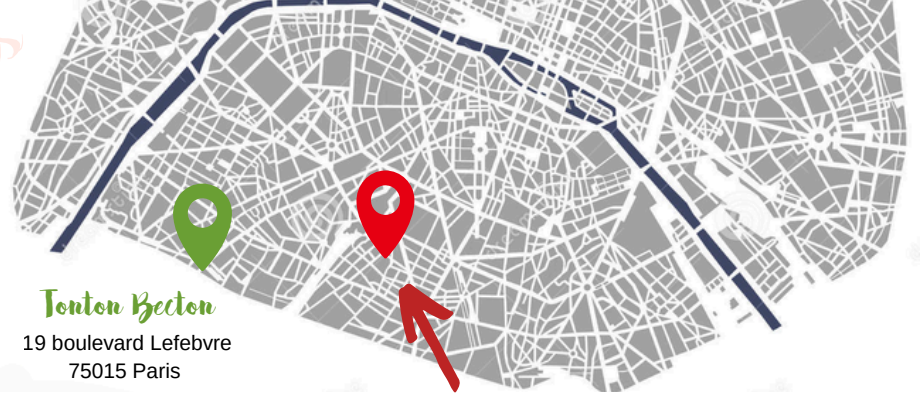
Crémant d'Alsace "Ours Brut" – Famille Haulter" – Brut   
Fine bubbles – Fruity aromas

75cl 49€ / 12cl 8€



Wines from Papy's reserve, excluded from the group wine package

Our restaurant



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

You are here

## 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?



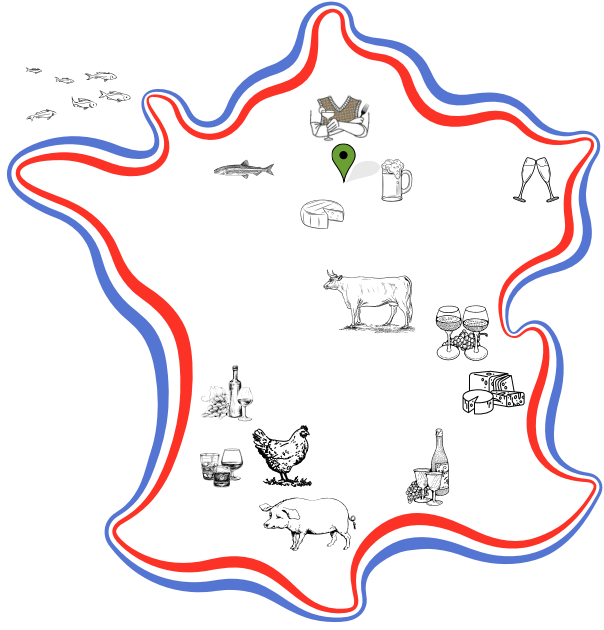
Brice BOUSQUET  
Pigs & Chicken



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

## Larges tables & Events

All-inclusive package for groups of 15 or more, private spaces, tailor-made organization and a wide range of options



More informations at [aubergiste@artichef.fr](mailto:aubergiste@artichef.fr)

# PAPY AUX FOURNEAUX



## Games rules

- Welcome to Papy aux Fourneaux !  
Step one: make yourself comfortable around our large tables. You are at home here
- 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!

## Menus



## "A la carte"

### Lunch menu

free coffee - except weekend and public holidays  
Starter + Main or Main + Dessert 26€  
Starter + Main + Dessert 30€

### "Table d'hôtes" menu for diner

From 6 guests - For all the table -  
Starter + Main + Dessert 35€  
Wine : all you can drink 15€

Starters	10€
Veggie	19.9€
Meat	21.9€
Fish	20.9€
Desserts	9.9€
cheeses	9.9€

Price including VAT per person - Service & Smile included