

TimbAle

Lundi au Mercredi 07:00-01:00

Jeudi et Vendredi 07:00-02:00

Samedi 08:00-02:00 | Dimanche 09:00-22:30

Nichée au cœur du 18eme depuis 2007, La Timbale est un bistrot à part entière. C'est le travail en confiance, dans un esprit artisanal, qui font de nos équipes des professionnels à votre écoute et à votre service.

Bien implantés au sein de notre quartier et de notre communauté afin de défendre nos valeurs de proximité et de partage, nous vous accueillons, à toute heure, pour faire de votre venue une parenthèse de qualité.

Cuisine faite par nos chefs.





PETIT DEJ

*De 7h30 à 12h00 du lundi au vendredi
De 9h30 à 12h00 le samedi et le dimanche*

NOS ŒUFS PLEIN AIR

- 2 ŒUFS AU PLAT 4,00
- OMELETTE 3 ŒUFS 6,00

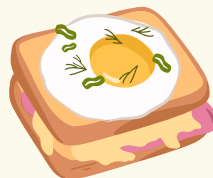
Garnitures au choix +1,00 :

(emmental, jambon blanc, champignons, épinards)



CROQUE-MONSIEUR DU MATIN 6,00

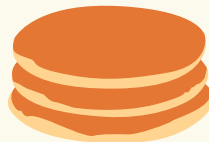
CROQUE-MADAME DU MATIN 7,00



SALADE DE FRUITS FRAIS 4,50

PANCAKES 3,50

VIENNOISERIE 2,00



**PETIT DEJEUNER
PARISIEN 6,50**

JUS DE FRUITS FRAIS DU JOUR

PETITE BOISSON CHAUDE

VIENNOISERIE OU TARTINE

OU PANCAKE

**PETIT DEJEUNER
COMPLET 10,00**

JUS DE FRUITS FRAIS DU JOUR

PETITE BOISSON CHAUDE

**ŒUFS AU PLAT
OU OMELETTE (+2€)**

VIENNOISERIE OU TARTINE

OU PANCAKE

DIMANCHE BRUNCH DE 11H30 À 16H

La Timbale

POUR DÉJEUNER OU DINER

De 12h00 à 16h00 du lundi au dimanche

De 18h30 à 23h30 du lundi au samedi

NOTRE CARTE EST BASÉE SUR DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON,
CUISINÉS PAR NOS CHEFS.

ENTRÉES

SOUPE DE SAISON 6,50 Continu

TRADITIONNEL ŒUF EN MEURETTE 7,20

Œuf poché, sauce au vin, oignons, lardons, croûtons

✓ **TERRINE DE LÉGUMES EN CROUTE 7,50**

Feuilletée au chèvre, émulsion de champignons

COUTEAUX SNACKS 7,80
sur céleri rémoulade

PLATS

ENTRECÔTE XL DE RACE, FRANÇAISE~400G 26,80

Servie avec frites, beurre maître d'hôtel

✓ **POT TOFU 15,00** New!

Tofu mariné, chou farci au boulghour et petits légumes, bouillon façon "pot au feu"

BALLOTINS DE POULET FARCIS, ET CROMESQUIS 18,00

Ballotins de poulet (origine France) farcis aux tomates confites et olives noires, cromesquis de pomme de terre au fromage, sauce au vin blanc

New! **TRADITIONNEL CIVET DE CANARD, MOUSSELINE DE PANAIS ET SON GRATIN 19,00**

Cuisse de canard, origine France, marinée puis mijotée au vin et aux oignons

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS FRANÇAIS 16,80

Tartare de bœuf au couteau, œuf mollet, frites maison

✓ **GNOCCHI GOURMANDS 15,70** Continu

Crème de grana padano, épinards & champignons

ONGLET DE BŒUF ANGUS SAUCE POIVRE 19,80

Pommes paillason aux carottes

FILET MIGNON, PURÉE DE CELERI 17,50

Filet mignon de porc, enrobé au sésame, farci au fenouil confit et tartufata, jus de sirop d'érable à la moutarde douce, purée de céleri et navets confits

TARTARE DE TRUITE MIMOSA, SALADE DE POMME DE TERRE 18,00

Tartare de truite mimosa, aux courgettes et pommes granny smith, salade de pommes de terre.

VEGGIE OU VEGAN

Continu

DE 12H À 00H

Suivez-nous !



La Timbale



la_timbale_18eme



Jules Joffrin

2 rue Versigny, Paris 18.

EN CONTINU DE 12H À 23H30

De 12h00 à 23h30 du lundi au samedi

De 12h00 à 16h le dimanche

LES BURGERS

VEGGIE BURGER 14,80

Steak veggie (pois chiches, pois, oignons, ail, persil, coriandre, tahini, farine), cheddar, avocat et roquette, frites maison

TIM BURGER 15,00

Steak haché de bœuf de 125g, cheddar, oignons confits, purée de tomate, œuf, frites maison

CHICKEN BURGER 15,00

Filet de poulet, pickles de légumes de saison, oignons confits, mayonnaise au mascarpone, emmental tranché, frites maison

MINI-BURGER OU POULET PANÉ, FRITES & DESSERT 10,00



LES SALADES

FEUILLE DE CHÊNE, POULET CROUSTILLANT AU PANKO 14,80

Filet de poulet jaune pané au panko (chapelure japonaise), pickles de daïkon, légumes croquants (carotte, courgette, chou rouge), sauce miel et soja

SALADE D'ÉPINARDS ET LENTILLES 13,80

Salade de pousses d'épinards, lentilles, noix concassées, champignons de Paris, pickles de légumes, sauce au miel et soja

SALADE DE TRUITE GRAVELAX ET AUX AGRUMES 15,50

Mâche, truite, pickles de daïkon, courgettes et carottes, noix, agrumes, sauce mayonnaise, yaourt et fines herbes.

— FROMAGES & DESSERTS —

FROMAGE PORTION OU ASSIETTE 4,50/8,00

SALADE DE FRUITS DE SAISON 5,50

CAFÉ / THÉ GOURMAND 6,50

Mignardise à l'abricot, financier, tiramisu

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 7,20

ENTREMET AU CHOCOLAT 7,70

Entremet au chocolat, ganache chocolat, praliné

GOURMANDISE À LA BANANE FAÇON CRUMBLE CHOCOLAT 7,70

Compotée de banane, sur chocolat et noisettes caramélisées concassées, mousse vanille, dulce de leche

MONT-BLANC À LA CRÈME DE MARRON 8,00

Meringue, crème chantilly, vermicelles de crème de marron, mangue confite, coulis fruit de la passion



La Timbale

2cL / 4cL

DIGESTIFS

Amaretto	3.5 / 7.0
Bailey's	3.5 / 7.0
Limoncello	3.5 / 7.0
Get 27/31	3.5 / 7.0
Eaux de vie	4.0 / 8.0

Calvados	4.0 / 8.0
Cognac	4.0 / 8.0
Armagnac	4.0 / 8.0
Chartreuse	5.0 / 10.0

LES SNACKS

A partir de 15h

Croque-Monsieur, frites	9,00
Croque-Madame, frites	9.50
Sandwich poulet crudites	5,00

Sandwich mixte	4,50
Planche fromage/charcuterie	14,80
Planche mixte	15,30

MENU DU JOUR

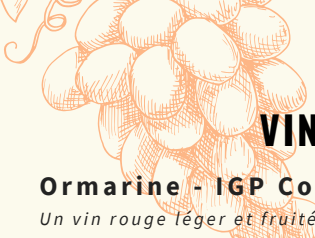
**du lundi au vendredi
midi**

PLAT 14,50€

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16,00 €

ENTREE + PLAT + DESSERT 17,80 €

Verre de vin Ormarine 3€



VIN ROUGE

Ormarine - IGP Collines de la Moure

Un vin rouge léger et fruité

Pinot noir - IGP Pays d'Oc - Beaumas

Frais, léger et généreux, avec des arômes de fruits macérés de kirsch et d'épices

Bordeaux AOP-Château La Gabarre

Un vin souple dans un style Bordeaux moderne 2020

Côtes du Rhône AOC BIO - Domaine des Coccinelles

Cépages Grenache, Syrah. Arômes de fruits noirs, notes d'épices douces

Temps des Gitans Carignan - IGP Pays d'Hérault - BIO

Festif, léger et surprenant, 100% vieilles vignes de carignan.

Brouilly AOC - Frédéric Pastel

un beaujolais aux arômes de fruits rouges mûrs, avec une touche d'épice en fin de bouche

Terrasses du Larzac AOP - Salut de la terre

Cépages grenache, syrah & mourvèdre. Vin souple & sérieux aux arômes de fruits mûrs.

14cL 25 cL 50 cL 75 cL

3,00 5,50 11,00

5,00 8,40 16,80 25,00

5,40 9,00 18,00 27,00

5,80 9,70 19,40 29,00

6,80 11,00 22,00 33,00

6,90 11,50 23,00 34,00

7,00 11,70 23,40 35,00

VIN BLANC

Ormarine, IGP Côtes de Thau

Reflète l'identité de son terroir situé près de l'Etang de Thau.

Chardonnay Vin des Gaulois IGP Pays d'Oc

Elevage 100% barrique pour un bel équilibre de gras, de fraîcheur et de fruits exotiques.

Sauvignon IGP - L'envol

Une attaque fraîche avec une belle longueur, une robe limpide révélant une pointe d'acidité aux arômes de fruits blancs.

Viognier IGP Gard - Les îles Blanches

Floral, puissant, délicatement brioché et vanillé.

14cL 25 cL 50 cL 75 cL

3,00 5,50 11,00

5,00 8,40 16,80 25,00

5,60 9,00 18,00 27,00

6,00 10,00 20,00 29,00

VIN ROSÉ

Ormarine, IGP Pays d'Oc

Equilibré et d'agréables notes amyliques.

Cap des Esperelles, IGP VAR

Doux et fruité, issu de plusieurs cépages : Grenache et Cinsault.

Côtes de Provence AOP Prieuré - BIO

Un nez subtil de fruits rouges frais et de fleurs blanches, et une texture soyeuse et rafraichissante.

14cL 25 cL 50 cL 75 cL

3,00 5,50 11,00 17,50

5,00 8,00 16,00 24,00

5,80 9,50 19,00 28,00