

# LE DÉBONNAIRE

Lundi à Mercredi 07:00-01:00

Jeudi et vendredi 07:00-02:00

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

**Bienvenue au Débonnaire !**

Depuis 2012, Le Débonnaire 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.**



[accueil@ledebonnaire.fr](mailto:accueil@ledebonnaire.fr)

107 rue du chevaleret, Paris 13

Suivez-nous !



Le Débonnaire



le\_debonnaire\_13eme



BNF

# LE DÉBONNAIRE

## PETIT DEJ

De 7h30 à 11h30 du lundi au vendredi  
De 9h30 à 12h00 le samedi et 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 15H

# LE DÉBONNAIRE

## POUR DÉJEUNER OU DINER

De 12h00 à 15h00 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

**New!** **CARPACCIO DE TRUITE, HUILE DE VANILLE 7,20**

**OEUF MOLLET PANÉ EN COQUE AUX AMANDES 7,50**

Oeuf mollet, pané, royal de champignons à la crème de truffe, mousseline de chou-fleur

**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

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS FRANÇAIS 16,80**

Tartare de bœuf au couteau, œuf mollet, frites maison

**Continu**

**V** **POT TOFU 15,00**

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

**V** **GNOCCHI GOURMANDS 15,70**

Crème de grana padano, épinards & champignons

**Continu**

**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

**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

**New!** **VITELLO TONNATO (ORIGINE FRANCE), SALADE DE POMMES GRENAILLES 18,50**

Tranche de veau, sauce froide au thon et aux câpre, servi avec une salade de pomme de terre grenaille froide.

**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.

**V** **VEGGIE OU VEGAN** **Continu** DE 12H À 00H

# LE DÉBONNAIRE

EN CONTINUE DE 12H À 23H30

De 12h00 à 23h30 du lundi au samedi

De 12h00 à 16h le dimanche

**Continu**

## LES BURGERS

### VEGGIE BURGER 14,80

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

### 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



## 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

## 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.

### 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

**New!**

# LE DÉBONNAIRE

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

2cL / 4cL

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 €*

*ENTREE + PLAT + DESSERT 18,10 €*

*Verre de vin Ormarine 3€*



## VIN ROUGE

	14cL	25 cL	50 cL	75 cL
<b>Ormarine - IGP Collines de la Moure</b> <i>Un vin rouge léger et fruité</i>	3,00	5,50	11,00	
<b>Pinot noir - IGP Pays d'Oc - Beaumas</b> <i>Frais, léger et généreux, avec des arômes de fruits macérés de kirsch et d'épices</i>	5,00	8,40	16,80	25,00
<b>Bordeaux AOP-Château La Gabarre</b> <i>Un vin souple dans un style Bordeaux moderne 2 0 2 0</i>	5,40	9,00	18,00	27,00
<b>Côtes du Rhône AOC BIO - Domaine des Coccinelles</b> <i>Cépages Grenache, Syrah. Arômes de fruits noirs, notes d'épices douces</i>	5,80	9,70	19,40	29,00
<b>Temps des Gitans Carignan - IGP Pays d'Hérault - BIO</b> <i>Festif, léger et surprenant, 100% vieilles vignes de carignan.</i>	6,80	11,00	22,00	33,00
<b>Brouilly AOC - Frédéric Pastel</b> <i>un beaujolais aux arômes de fruits rouges mûrs, avec une touche d'épice en fin de bouche</i>	6,90	11,50	23,00	34,00
<b>Terrasses du Larzac AOP - Salut de la terre</b> <i>Cépages grenache, syrah &amp; mourvèdre. Vin souple &amp; sérieux aux arômes de fruits mûrs.</i>	7,00	11,70	23,40	35,00

## VIN BLANC

	14cL	25 cL	50 cL	75 cL
<b>Ormarine, IGP Côtes de Thau</b> <i>Reflète l'identité de son terroir situé près de l'Etang de Thau.</i>	3,00	5,50	11,00	
<b>Chardonnay Vin des Gaulois IGP Pays d'Oc</b> <i>Elevage 100% barrique pour un bel équilibre de gras, de fraîcheur et de fruits exotiques.</i>	5,00	8,40	16,80	25,00
<b>Sauvignon IGP - L'envol</b> <i>Une attaque fraîche avec une belle longueur, une robe limpide révélant une pointe d'acidité aux arômes de fruits blancs.</i>	5,60	9,00	18,00	27,00
<b>Viognier IGP Gard - Les îles Blanches</b> <i>Floral, puissant, délicatement brioché et vanillé.</i>	6,00	10,00	20,00	29,00

## VIN ROSÉ

	14cL	25 cL	50 cL	75 cL
<b>Ormarine, IGP Pays d'Oc</b> <i>Equilibré et d'agréables notes amyliques.</i>	3,00	5,50	11,00	17,50
<b>Cap des Esperelles, IGP VAR</b> <i>Doux et fruité, issu de plusieurs cépages : Grenache et Cinsault.</i>	5,00	8,00	16,00	24,00
<b>Côtes de Provence AOP Prieuré - BIO</b> <i>Un nez subtil de fruits rouges frais et de fleurs blanches, et une texture soyeuse et rafraichissante.</i>	5,80	9,50	19,00	28,00