



Menu

Au Bon Coin

85 rue Brancion

Paris 15ème

01.89.32.71.76

Suivez-nous sur Instagram!



Nos entrées



Les oeufs mayonnaise du Bon Coin, pickels d'oignons rouges	6.90
La Burrata 125g au pesto vert et ses tomates d'Antan	10.50
L'oeuf forestier : poêlée de champignons et oeuf poché	9.50
Gratinée à l'oignon	9.00
Duo de tapenade à l'ancienne et caviar d'aubergines	8.90
Gravlax de saumon à l'aneth et zeste de citron, crème aux herbes	11.50
Terrine du moment	7.80

A partager

Planche de fromages Cantal millésimé vieux AOP, Ste Maure de Touraine AOP, St Nectaire Fermier au lait cru, Camembert de Normandie au lait cru, et Bleu de Laqueuille	21.90
Planche de charcuteries Jambon blanc au Torchon, rosette, jambon supérieur Italien, terrine de Campagne VPF, chorizo Cular	20.90
La mixte	22.90
Planchette de saucisson	9.00
Camembert de Normandie rôti au Miel	9.50



Nos salades



Salade Caesar Salade Romaine, tomates séchées, poulet croustillant, copaux de parmesan, croutons et sauce caesar	18.90
Salade de chèvre chaud Mesclun, pickles, tomates confites, pommes de terre grenailles, et croustillants de chèvre.	18.90
Salade Nordique Mesclun, tomates d'Antan, crevettes, anchois, gravlax de saumon et citron	19.80
Bowl du Bon Coin Quinoa, edamame, carottes, avocat, concombres, radis, pickles, sésame, sauce sucrée-salée et gravlax de saumon	19.80

Nos plats



Ballotine de Cordon bleu de dinde Maison, frites et salade	21.90
Carpaccio de boeuf VBF, et frites	20.90
Rigatoni à la crème de parmesan, lamelles de poires rôties, et poêlée de champignons	19.50
Confit de canard Maison, et pommes grenailles	21.90
Haut de cuisse de volaille, champignons, jus de viande et purée	18.50
Cassolette Veggie, légumes de saison, crème coco-curry et zaatar	18.90
Burger du Bon coin - Cantal, oignons confits, salade, tomates séchées et steak de boeuf	20.90
Chicken Burger - guacamole maison, poulet pané, salade, cheddar, tomates séchées	19.90
Tartare de boeuf Charolais au Couteau	21.80
Pièce du Boucher	Consultez nos ardoises
Croque Campagne Mr ou Mme (+1€)	16.80



Nos desserts



Mousse au chocolat à la fleur de sel, et sa madeleine	9.20
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8.50
Tarte Tatin, caramel beurre salé et quenelle de crème d'Isigny	9.50
Panacotta fruits rouges ou caramel beurre salé	9.00
Café gourmand	9.50
Dessert du jour	Consultez nos ardoises

Nos coupes glacées

Chocolat ou café liégeois	9.00
Dame Blanche - 3 boules vanille, sauce chocolat et crème fouettée	9.00
La Nocciolata - 2 boules noisette, 1 boule crème d'Isigny, Nocciolata, crème fouettée et noisettes	9.50
L'Estivale - 1 boule citron, 1 boule passion, une boule fraise, coulis fruits rouges, crème fouettée	9.50
Le Colonel	10.00
1 Boule / 2 Boules / 3 Boules	3.00 / 5.80 / 8.80
Au choix parmi : Vanille, chocolat, café, caramel, noisette, Isigny, fraise, citron, passion, barbe à papa, Smarties.	Supplément Crème fouettée / sauces +1€



Carte des Vins

Les blancs

	14cl	75cl
Le p'tit Chenin AOC - Château de la Roulerie	5.80	28.00
Mâcon village AOC - De Fayères	6.50	34.00
Côtes de Gascogne IGP - Chambre d'Amour	5.60	28.00
Chardonnay IGP Pays d'Oc - Orchys	5.00	25.00

Les rouges

Pinot Noir IGP - Le Versant	5.00	25.00
Chinon AOC - Gilles de Beauvao	5.00	25.00
Côtes du Rhone AOC - Grès-de-Gayanne	5.80	28.00
Languedoc AOP - Les Darons Jeff Carrel	5.00	25.00
Lussac-Saint-Emilion AOC - Grand Ricombre	6.50	30.00

Les rosés

Côtes de Provence AOP - Minuty	8.00	38.00
Coteaux d'Aix en Provence AOP - St Julien	5.60	28.00
Bardolino Chiaretto DOC - Terre di Verona	4.50	20.00

Les bulles

Prosecco Extra Dry - Deangeli	5.00	25.00
Champagne Jacquart - Mosaique Brut		75.00