

---

---

# LE DÎNER

La Chamade c'est le cœur qui bat, le choc d'une émotion. Mon coup de cœur pour ce lieu, à deux pas de la Place des Vosges où j'ouvrais ma première affaire.

La Chamade c'est mon cœur qui bat... pour Paris, un Paris éternel, un Paris iconique, Françoise Sagan l'Irrévérencieuse, Catherine Deneuve la Sublime...

La chamade désignait le battement de tambour - battre la chamade - pour demander une trêve des hostilités sur le champ de bataille.

La Chamade c'est un havre de paix au cœur du Marais. Mon coup de foudre que je veux partager au fil des jours et des saisons avec des produits frais, sains, bio, du terroir, de mon Cantal natal et d'ailleurs.

Un lieu intimiste et convivial où prendre son petit-déjeuner, siroter des jus frais, déguster des cafés sélectionnés, partager des planches variées, prendre un verre, déjeuner, dîner.

Marie

---

---

CUISINE ÉLABORÉE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET FRAIS

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

# À PARTAGER

ARDOISE DE FIGATELLI	7,00
ARDOISE DE SAUCISSON SEC D'Auvergne	7,00
ARDOISE DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS ET PAIN GRILLÉ	7,00
PLANCHE DE CHARCUTERIE CORSE ET AUVERGNATE	20,00
PLANCHE DE FROMAGES FERMISERS	20,00
UN PEU DES DEUX	20,00

---

---

<b>BOÎTE DE SARDINE LA BELLE-ILOISE,</b> <i>beurre Echiré, pain de campagne</i>	10,00
<b>ARDOISE DE SAUMON FUMÉ,</b> <i>beurre Echiré, citron et quelques toasts</i>	15,00

---

---

<b>PLANCHE DE RADIS DE JARDIN, BETTERAVES ARC EN CIEL,</b> <i>concombre, champignons, noix, noisettes et pomme, à la fleur de sel</i>	18,00
--	-------

# LE DÎNER

À PARTIR DE 19:00

## NOS SALADIERS

ESCALOPE GRILLÉE DE POULET FERMIER, <i>TOMATES DU MOMENT, CHAMPIGNONS, SUR UN LIT DE MESCLUN, HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE</i>	16,00
CROUTONS DE CHÈVRE (4), <i>PETITES BETTERAVES ARC EN CIEL, HARICOTS VERTS FINS, MESCLUN, RADIS, ASSAISONNÉS À L'HUILE DE NOISETTE</i>	16,00

## NOS PATES

PÂTES AU BLÉ COMPLET, <i>CHAMPIGNONS DE SAISON, CRÈME FRAÎCHE, LAMELLES DE COMTÉ</i>	16,00
--	-------

## NOS BURGERS

ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON

LE CLASSIQUE : CŒUR DE RUMSTEAK (200 GR) DE BLONDE D'AQUITAINE <i>HACHÉ AU COUTEAU PAR NOS SOINS, TOMATES ET MESCLUN, SAUCE AU BLEU</i>	18,00
LE VÉGÉTARIEN : STEAK DE HARICOTS ROUGES MAISON, <i>TOMATES ET MESCLUN, FROMAGE DE CHÈVRE AU CHOIX</i>	16,00

## NOS FROMAGES FERMIS (selon arrivage)

SERVIS AVEC DU PAIN FERMIER DE FARINE BIO DE CHEZ JULHÈS

1 FROMAGE	8,00
2 FROMAGES	14,00
LA PLANCHE	20,00

# LE DÎNER

À PARTIR DE 19:00

## NOS HORS-D'ŒUVRE

PETIT POTAGE DU JOUR	8,00
RADIS DE JARDIN À LA FLEUR DE SEL ET BEURRE ECHIRÉ	6,50
CARPACCIO DE BETTERAVES ARC EN CIEL	6,50
SALADE DE HARICOTS VERTS FINS À L'HUILE DE NOISETTE	6,50

## NOS PLATS

FAUX-FILET DE SALERS (400GR) À LA PLANCHA À LA FLEUR DE SEL, <i>NOIX ET NOISETTES ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES ET FRITES MAISON</i>	25,00
PAVÉ DE RUMSTEAK DE BLONDE D'AQUITAINE POÊLÉ, <i>ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES CROQUANTS ET FRITES MAISON SERVI AVEC UNE SAUCE AU BLEU</i>	• 300 GR 22,00 • 180 GR 16,00
CÔTE DE VEAU FERMIER LABEL ROUGE, RACE LIMOUSINE, ÉLEVÉ AU LAIT <i>AVEC SA PURÉE MAISON ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS</i>	22,00
POULET FERMIER LABEL BLEU-BLANC-CŒUR <i>DE LA FERME D'ALICE DANS LE CANTAL RÔTI AU THYM, PURÉE MAISON PARFUMÉE À LA NOIX DE MUSCADE</i>	22,00
PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE CUIT SUR PEAU À LA PLANCHA, <i>ACCOMPAGNÉ DE RIZ NOIR DES EMPEREURS ET LÉGUMES AU WOK</i>	22,00
CRUDO DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE FAÇON CÉVICHE <i>ACCOMPAGNÉ DE FRITES DE PATATES DOUCES</i>	22,00

## NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	8,00
GLACE ARTISANALE À LA VANILLE BOURBON, <i>FRUITS DE SAISON</i>	8,00
COMPOTE DE FRUITS MAISON À L'ANIS ÉTOILÉ	8,00
PUDDING AU LAIT D'AMANDE, <i>CHIA ET SUCRE D'AGAVE</i>	8,00
SORBET CACAO, <i>COULIS CHOCOLAT</i>	8,00
CRÊPES MAISON, <i>FRUITS ET MIEL</i>	8,00
DESSERT DU JOUR	

## COCKTAILS

<b>SPRITZ BITTER</b> : prosecco, campari, eau gazeuse	8,50
<b>BELLINI</b> : prosecco et purée de pêche	8,50
<b>MOJITO</b> : rhum blanc, citron vert, menthe, sucre roux, eau gazeuse	8,50
<b>MOJITO FRAMBOISE</b> : rhum, framboise, citron vert, menthe, sucre roux, eau gazeuse	8,50
<b>PINA COLADA</b> : rhum, lait de coco , crème fraîche, jus d'ananas	8,50
<b>JUNGLE BIRD</b> : rhum, campari, citron vert, jus d'ananas, sirop de canne	8,50
<b>CAÏPIRINHA</b> : cachaça, citron vert, sucre roux	8,50
<b>DRY MARTINI</b> : martini, gin, olive	8,50
<b>GIN TONIC</b> : gin, citron vert , tonic	8,50
<b>MOSCOW MULE</b> : vodka, ginger beer, gingembre, citron vert	8,50
<b>EXPRESSO MARTINI</b> : vodka, kalhùà, café, sucre de canne	8,50

## LES BULLES / BUBBLES

14 CL BOUT.

<b>PROSECCO DOC Spumante Brut Rocca Dei Forti</b>	7,50	20,00
<i>Souple et frais, bulle fine, nez de fleur et finale sur la pomme.</i>		
<b>CHAMPAGNE Rosé BRUT Alain BEDEL</b>	10,00	40,00
<b>CHAMPAGNE Larmandier-Bernier Longitude Extra Brut - BIODYNAMIE</b>		60,00
<i>Superbe fraîcheur et minéralité, notes de noix, de fruits secs, fines saveurs salines. Blanc de blancs 100% Chardonnay, issu des terroirs de craie de Vertus, Oger, Avize et Cramant.</i>		

## APÉRITIFS

<b>KIR</b> (14 CL) (au choix) : cassis, violette, fraise, pêche, mûres, framboises, cerise	4,50
<b>RICARD</b> (3 CL)	4,50
<b>MARTINI ROUGE OU BLANC</b> (5 CL)	4,50
<b>PORTO</b> (5 CL)	6,50
<b>PROSECCO DOC SPUMANTE - ROCCA DEI FORTI</b> (14 CL)	7,50
<b>COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ</b> (14 CL)	10,00
<b>WHISKY</b> (4 CL)	
<b>JAMESON, JB</b>	6,50
<b>JACK DANIELS, ABERLOUR, GLENFIDDICH</b>	8,00
	9,00
<b>DIGESTIFS</b> (4 CL)	
<b>COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS</b>	8,00
<b>VIEILLE PRUNE, ALCOOL DE POIRE</b>	8,00
<b>ALCOOL</b> (4 CL)	
<b>VODKA : ZUBROWKA,</b>	8,00
<b>GIN : BOMBAY SAPPHIRE</b>	8,00
<b>RHUM : BOLOGNE, HAVANA</b>	8,00

## NOS BIÈRES

### PRESSIONS / DRAFTS

25 CL PINTE

<b>SILVER PILS</b>	4,00	7,00
<b>IPA</b>	5,00	9,00
<b>BIÈRE DE LA SAISON</b>	5,00	9,00

### BOUTEILLES / BOTTLES

25 CL

<b>CORONA, DESPERADO</b>	6,00
<b>MORT SUBITE</b> Blanche	6,00
<b>LA PARISIENNE</b> Blonde	6,00

## VINS BLANCS

14 CL POT BOUT.

### BIEN SECS ET TRÈS FRAIS

**SAUVIGNON Colombar LE TITI IGP Méditerranée** - BIO VEGAN 4,00 12,00 18,00

*Vif et bien tendu, très sec, nez de citron vert et d'anis.*

*Produit dans le parc de la Camargue Provençale, entre Alpilles et Crau.*

**ANJOU blanc AOC - Le P'tit Chenin** - BIO VEGAN 5,50 16,00 20,00

*Gourmand et bien sec, frais et croquant comme une pomme !*

**QUINCY AOC - Maison Blanche** - BIO VEGAN 7,50 20,00 30,00

*Bien sec, très frais, nez de pamplemousse, finale citronnée.*

*Un sauvignon, produit sur les bords du Cher, à côté de Sancerre.*

### SOUPLES, RONDS ET PLEINS

**CHARDONNAY Ecoterra IGP Pays d'Oc** - BIO 4,00 12,00 18,00

*Nez de miel et de chèvrefeuille, belle rondeur en bouche.*

**VALENCAY AOC Domaine André Fouassier Les Surins** 5,50 16,00 20,00

*Nez d'aubépine et de fruits blancs. Rond et plein.*

*80% Sauvignon, 20% Chardonnay.*

*Son nom, Les Surins, vient des silex et haches taillés et polis trouvés*

*sur ce terroir. C'est aussi le surnom local du sauvignon.*

*Vinifications lentes avec des levures indigènes.*

**ALSACE AOC Gyotaku Domaine Mittnacht** - BIODYNAMIE 7,50 20,00 30,00

*Notes florales et muscadées, belle suavité, saveurs de mirabelle.*

*Assemblage de Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris et Blanc, Muscat.*

*Pour accompagner entre autres, crudo, ceviche... Certifié Demeter.*

## VINS ROSÉS

14 CL POT BOUT.

**IGP Méditerranée LE TITI Brice de Roux** - BIO VEGAN 4,00 12,00 18,00

*Nez d'abricot, bouche souple et fraîche, belle rondeur.*

*Cépages Caladoc, Syrah, Merlot, Pinot Noir.*

**COTEAUX D'AIX AOC Dne Saint-Julien Les Vignes** - BIO 5,50 16,00 20,00

*Très pâle, bien sec et très frais, nez de zestes d'agrumes.*

*Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Vermentino,*

*Carignan, Sauvignon, Rolle, Cunoise, Ugni.*

**COTES DE PROVENCE AOC Chât.La Tour de L'Évêque** - BIO 7,50 20,00 30,00

*Très pâle, juteux, frais et plein, velouté comme une pêche.*

*Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Ugni,*

*Rolle et Sémillon.*

## VINS ROUGES

14 CL POT BOUT.

**IGP PAYS D'OC Ecoterra Merlot** - BIO 4,00 12,00 18,00

*Un merlot méridional au nez de fruits mûrs avec des petits tanins.*

### TOUT EN SOUPLESSE ET LÉGÉRETÉ

**PINOT NOIR IGP Val de Loire Rouquin de Jardin** - BIO VEGAN 5,50 16,00 20,00

*Léger et fruité au nez de fraise. Produit dans les Fiefs vendéens.*

**COTES DU RHONE - AOC - Les Trois Garçons** - BIO 7,50 16,00 20,00

*Un vrai panier de baies rouges bien mûres, souple et rond.*

*Grenache à 60%, Syrah à 40%.*

### UN BEAU FRUIT CROQUANT

**BLAYE Côtes de Bordeaux AOC LE TITI Olivier Chéty** - BIO 5,50 16,00 20,00

*Fruité, tanins légers et croquants. Merlot 90%, Cabernet Franc 10%.*

**SAUMUR AOC Château Fouquet** - BIODYNAMIE 7,50 20,00 30,00

*Plein de charme, souple, frais, soyeux, au nez de framboise.*

*Un Cabernet Franc produit par Fredrik Filliatreau*

*sur le très beau terroir de Brézé. Certifié Demeter.*

### TANNINS SOYEUX ET NOTES BOISÉES

**LUSSAC SAINT-EMILION AOC Château La Claymore** 7,50 20,00 30,00

*Tanins présents et bien enrobés, nez de prune, notes balsamiques*

*de chêne. 80% de Merlot avec Malbec et Cabernet Franc.*

*Douze mois d'élevage en fûts renouvelés par tiers.*

**MOULIS AOC Château Poujeaux** 40,00

*Élegant finement boisé, vanille, épices douces, tanins soyeux, vin long et*

*harmonieux. 63% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc,*

*6% Petit Verdot. Elevage durant douze mois en barriques.*

### AMPLEUR, ÉPICÉ ET VELOUTÉ

**PIC SAINT-LOUP AOC Dne PECH-TORT Une Bonne Étoile** 7,50 20,00 30,00

*Dense, tanins soyeux, notes d'épices, de garrigue et de fruits à noyau.*

*80% Syrah et 20% Grenache par Nadège Jeanjean qui a repris le do-*

*maine de son grand-père à 28 ans.*

**CROZES-HERMITAGE AOC David REYNAUD** - BIO 40,00

*Velouté, nez intense de fruits noirs, d'aireselles et d'épices, note lardée.*

*David Reynaud fait aujourd'hui partie des Grands : un fruit précis,*

*une merveilleuse sapidité allée à des tanins très soyeux.*

**COUP DE CŒUR POUR LES TITI** : UNE NOUVELLE GAMME DE VINS BIO DE CARACTÈRE, ÉLABORÉS PAR DES VIGNERONS ARTISANS QUI SIGNENT LEURS CUVÉES. UN EMBOUTEILLAGE AU PLUS PRÈS DES LIEUX DE CONSOMMATION, DES BOUTEILLES CONSIGNÉES, DES BOUCHONS EN LIÈGE RECYCLABLE, DES ENCRES NATURELLES, DES ÉTIQUETTES EN BAGASSE, UNE EMPREINTE CARBONE OPTIMISÉE...

## LES EAUX / LES SODAS

---

QUART DE VITTEL (25 CL)	4,00
PERRIER (35 CL)	5,00
ORANGINA (35 CL)	5,00
LIMONADE (35 CL)	5,00
DEMI EVIAN OU BADOIT (50 CL)	5,00
COCA, COCA ZÉRO (35 CL)	5,00
EVIAN OU BADOIT (100 CL)	6,50

## LES FRUITS PRESSÉS MAISON

---

ORANGE OU CITRON	5,50
VALENTINE : pomme Granny, épinard, coriandre et concombre	6,50
CLÉMENCE : orange, carotte	6,50
CHARLOTTE : pomme, myrtille	6,50

## LES SMOOTHIES

---

LOÏSE : framboise, mangue, eau de coco, eau de rose	8,00
JADE : banane, lait de coco, miel, chia	8,00
LÉA : framboise, myrtille, banane, eau de coco, chia	8,00

## LES CAFÉS ET THÉS GLACÉS

---

THÉ GLACÉ À LA PÊCHE	5,50
CAFÉ GLACÉ, SUCRE DE CANNE	5,50
CAFÉ GLACÉ PARFUMÉ À LA VANILLE OU AU CARMEL	5,50
LATTE MACCHIATO GLACÉ	5,50
LATTE MACCHIATO GLACÉ À LA VANILLE OU AU CARMEL	5,50
CHAÏ LATTE DE LA CHAMADE GLACÉ	7,50

## CAFÉS BIO

---

*Grand cru d'Arabica issu de l'agriculture biologique du Mexique*

EXPRESSO	2,50
DOUBLE EXPRESSO	4,00
LATTE MACCHIATO	4,00
CAPPUCCINO	4,00

## LES THÉS DU PALAIS DU THÉS

---

NOIR PARFUMÉ <i>Blue of London à la bergamote</i>	5,00
NOIR PARFUMÉ <i>du Hamman aux fruits rouges, fleurs et rhubarbe</i>	5,00
VERT GRAND JASMIN CHUN FENG	5,00
VERT DU HAMMAN, FRUITÉ	5,00
ROOIBOS WINDHUK À LA VANILLE	5,00
DÉTOX BRÉSILIENNE (THÉ VERT, MATÉ, AÇAÏ)	5,00
CHAÏ LATTE DE LA CHAMADE	7,00

## NOS CHOCOLATS BIO DE TANZANIE

---

SIMPLE : Chocolat Bio de Tanzanie, lait de France	5,00
VANILLE : Chocolat Bio de Tanzanie, lait de France, vanille	5,50
CARMEL : Chocolat Bio de Tanzanie, lait de France, caramel	5,50

## LES REMÈDES DE LA CHAMADE

---

*Des recettes «maison» confidentielles transmises de mère en fille depuis cinq générations...*

VIN CHAUD MAISON À LA CANNELLE	5,50
GROG MAISON ( <i>rhum, citron vert, sucre de canne...</i> )	6,50

---

---

---

---