

Au Chien



Qui Fume

depuis 1740



Whiskies & Bourbons

WHISKIES 4cl

J&B	11.0
Jameson	12.5
Glenfiddich 12 ans	14.5
Johnnie Walker Black Label	14.5
Chivas Regal 12 ans	14.5
Armorik Breton	17.5
Guillon <i>L'Esprit du Malt</i> (France)	16.5

Rozelieures Rare Collection	16.5
Nikka Coffey Malt (Japon)	17.5
Lagavulin 16 ans	19.5

BOURBONS 4cl

Jack Daniel's (us)	13.5
Four Roses (us)	13.5
Jim Beam Bourbon (us)	12.5
Bulleit (us)	14.0

Aperitifs

Kir au vin blanc 13 cl	6.0
Kir Bourgogne aligoté 13 cl	7.5
Kir Royal 12 cl	15.0
Coupe prosecco 12 cl	8.0
Américano 8 cl	10.0
Pastis, Ricard 4 cl	6.0
Lillet Blanc ou Rosé 5 cl	6.0
Suze, Salers 5 cl	6.0
Martini rouge, bianco ou dry 5 cl	6.0
Campari 5 cl	6.5
Porto rouge ou blanc 7 cl	6.5
Monbazillac 13 cl	8.0

Bières pression

	25 cl	50 cl
Paulaner (Allemagne)	6.0	11.0
1664 Blanc (France)	6.5	11.5
Grimbergen (Belgique)	7.0	12.0
Brooklyn IPA (USA)	7.0	12.0

Bières bouteilles

	33 cl	
Pelforth brune	7.0	Pietra (Corse) 7.0
La Parisienne	8.0	Kronenbourg 1664 7.0
<i>brassée et mise en bouteille à Paris</i>		<i>sans alcool</i>
Desperados	8.0	Cidre APPIE 7.5
Heineken	7.5	<i>original BIO</i>

Fruits de Mer



HUÎTRES par 6

Fines de claire n°2	20.9
Bretonnes de Quiberon n°3	16.9
Spéciales Gillardeau n°3	27.9
Spéciales Gillardeau n°5	19.9

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Amandes, les 12	9.0
Moules d'Espagne, les 12	9.9
Bulots, la portion	16.5
Langoustines, les 6	27.9
Crevettes grises, la portion	13.5
Crevettes roses de Madagascar Label Rouge	18.5
Tourteau entier, 500 g environ	24.0
Demi homard froid, mayonnaise	34.0
Homard entier froid, mayonnaise	64.0
Oursins selon arrivage	

Nos Plateaux

Dégustation

27.9

3 fines de claire n°2, 3 Bretonnes de Quiberon n°3, 3 spéciales Gillardeau n°5

Quiberon

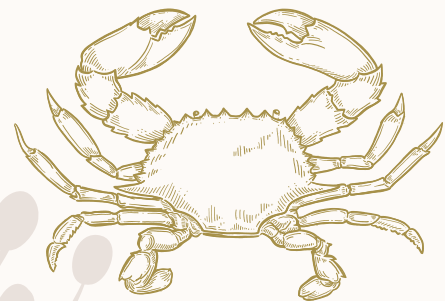
36.0

6 Bretonnes de Quiberon n° 3, amandes, bulots, 3 crevettes roses, 3 moules, crevettes grises

Crustacés

62.0

1/2 homard canadien, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses de Madagascar, crevettes grises



St Malo

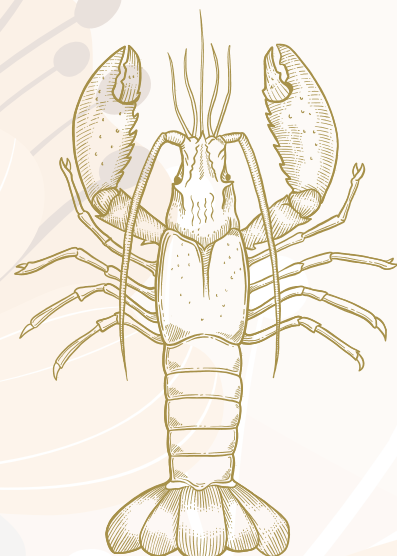
65.0

3 spéciales Gillardeau n°5, 3 fines de Claires n°2, 3 Bretonnes de Quiberon n°3, 4 amandes, bulots, 4 crevettes roses, 3 langoustines, crevettes grises, 1/2 tourteau, 4 moules d'Espagne

La Rochelle

109.0

4 spéciales Gillardeau n°3, 6 Spéciales Gillardeau n°5, 4 Fines de claire n°2, 6 Bretonnes n°3, 6 moules, 6 amandes, bulots, 6 crevettes roses, crevettes grises, 4 langoustines et 1 tourteau



Royal La Rochelle

159.0

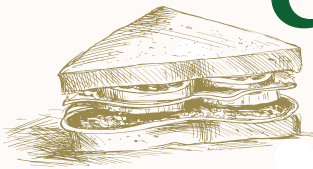
Plateau "La Rochelle" + 1 homard

À partager

ou pas ... là est la question



Nems de poulet	16
Crevettes tempura	16
Calamars frits / sauce tartare	16
Saucisse sèche du Perche	9
Planche de FROMAGES	21
Planche de CHARCUTERIES	21
Planche MIXTE	26
<i>Charcuteries - fromages</i>	
Planche ASIATIQUE	29
<i>Nems, crevettes tempura, calamars frits</i>	



Croques Snacking

servis avec une salade verte

Croque-Monsieur	15
<i>Jambon blanc, emmental</i>	
Croque-Madame	16
<i>Jambon blanc, emmental et œuf</i>	
Club sandwich au saumon	19
Croque à la truffe	19
Omelette à la truffe	31

Plats du jour

Menu

ENFANT

-12 ans

Plats

16 €50

Desserts

Cheeseburger classique, frites maison
 ou linguine au jambon
 ou nuggets de poulet, frites maison

Crêpe sucre ou confiture ou Nutella
 ou mousse au chocolat
 ou 1 boule de glace au choix

Coca-Cola 25 cl ou jus de fruit 25 cl ou Fuze Tea 25 cl ou diabolò 25 cl ou eau 25 cl

Les Entrées

Soupe à l'oignon gratinée des Halles		12.0
Œuf cocotte BIO, saumon <i>fumé par nos soins</i>		16.0
Œuf BIO poché, champignons des bois, lardons fumés		16.0
Cassolette d'escargots aux pleurotes, crème d'ail		17.0
Escargots de Bourgogne	les 6 : 11.0	les 12 : 21.0
Carpaccio d'artichaut, <i>vinaigrette à l'échalote</i>		17.0
Saumon fumé par nos soins, crème de ciboulette et toasts		21.0
Foie gras de canard du sud-ouest mi-cuit maison		26.0
<i>au Monbazillac, confiture de figues</i>		
Tartare de thon <i>façon Thai</i>		17.0

Les Pâtes

Linguine au jambon de Parme	16.0
<i>sauce tomate et basilic, copeaux de parmesan</i>	
Linguine aux deux saumons, <i>frais et fumé maison</i>	19.5
Linguine burrata et pesto, <i>copeaux de parmesan</i>	18.0
Linguine à la truffe	24.0
Risotto aux gambas, <i>copeaux de parmesan, tomates confites</i>	26.0

La Célèbre Marmite



Burgers



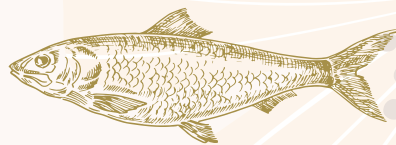
*au pain artisanal
servis avec des frites maison*

Le POULET 19.5
*Filet de poulet croustillant, cheddar,
crème légère ciboulette au fromage blanc*

Le LUCIEN 22.0
*Bœuf race française, sauce cocktail, cheddar,
compotée d'oignons, bacon, tomates confites*

Grandes Salades

Poké bowl végétarien 17.5 <i>Quinoa, concombre, soja, avocat, sauce soja sucrée</i>	César au poulet croustillant 18.9 <i>Romaine, poulet croustillant, sauce Caesar, tomates confites, copeaux de parmesan et croûtons dorés</i>
Poké bowl au thon frais 19.5 <i>Mariné "Teriyaki"</i>	Océane 18.5 <i>Crevettes, saumon fumé par nos soins, agrumes, méli mélo de salade, vinaigrette à la mangue</i>
Caprese 18.0 <i>Aubergines grillées, véritable burrata, jambon de Parme, pesto, roquette, parmesan</i>	Avocado Dream 21.0 <i>Toasts au saumon fumé, guacamole, roquette et burrata</i>
Chèvre chaud pané 18.0 <i>Jambon de Parme, menthe, grenade, vinaigrette à la mangue</i>	

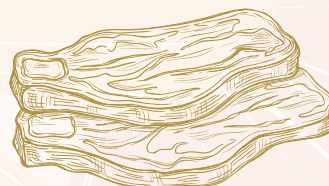


Poissons

Fish & Chips <i>sauce tartare</i>	19.5
Pavé de saumon à la plancha <i>espuma de beurre blanc aux feuilles de combawa, panier de légumes</i>	23.0
Pavé de thon aller-retour <i>façon teriyaki, riz coco-gingembre, citronnelle</i>	26.0
Dos de cabillaud <i>crème au citron, patates douces crémeuses</i>	36.0
Demi-homard grillé au beurre à l'ail	34.0
Homard entier grillé au beurre à l'ail <i>frites maison ou salade verte</i>	64.0

LES GARNITURES supplémentaires

Frites maison 7 ■ Salade verte 6 ■ Légumes 7 ■ Riz coco-gingembre 7 ■ Purée maison 7



Viandes

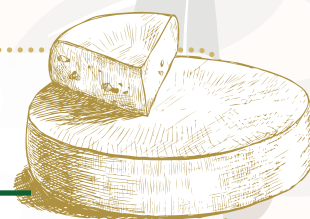
Suprême de volaille <i>cuisson basse température sauce aux champignons et purée crémeuse</i>	21.0
Onglet de bœuf 180 g (Irlande) <i>sauce à l'échalote, frites maison</i>	21.0
Andouillette AAAAA 200 g <i>moutarde à l'ancienne, frites maison</i>	22.0
Tartare traditionnel 180 g (bœuf race française) <i>cru ou à peine poêlé, salade, frites maison - italien + 2 €</i>	22.0
Confit de canard du Sud-Ouest <i>pommes grenailles, salade</i>	24.0
Noix d'entrecôte XL 350 g (Beef Select Vintage) <i>à la fleur de sel, sauce béarnaise, frites maison, salade</i>	38.0
Carré d'agneau rôti au thym 350 g (Irlande) <i>légumes confits</i>	38.0

Crêpes

Sucre ou sucre/citron	6.5
Confiture <i>fraise ou orange</i>	7.5
Caramel au beurre salé	7.5
Nutella	8.5
Chocolat chaud maison	9.5
<i>et glace vanille de Madagascar</i>	
Grand Marnier	12.5
Supplément chantilly	2.0

Fromages

Camembert au lait cru	9	Crottin de chèvre frais	9
Cantal «ENTRE-DEUX»	9	Assiette de 3 fromages	17
Saint-Nectaire fermier	9	Planche de fromages	21



Desserts des meilleurs ouvriers de France *selon saison* 14.5

Desserts

Fromage blanc au miel <i>ou coulis de fruits rouges</i>	7.5
Pain perdu aux raisins et aux pruneaux	8.5
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	11.0
Cœur coulant au chocolat, glace vanille	12.0
île flottante XXL	9.0
<i>Praliné au caramel, amandes effilées, crème anglaise</i>	
Baba au rhum «Au chien qui fume»	12.5
Tarte Tatin tiède	13.5
<i>Caramel au beurre salé, glace vanille ou crème fraîche</i>	
Profiteroles au chocolat « maison »	16.0
2 choux : 12 / 3 choux :	16.0
Café gourmand - 3 mini desserts	10.5
Thé, café crème, double café ou chocolat gourmand	11.5
Cheese-cake exotique	11.5
Assiette de fruits frais <i>selon saison</i>	14.0

Glaces

MAISON PEDONE
Maître Glacier

Coupe Colonel <i>Sorbet citron, 3 cl de vodka</i>	14.5
Café ou chocolat liégeois	12.0
Dame Blanche	12.0
Glaces <i>Café, Chocolat Grand Cru, Vanille de Madagascar, Caramel au beurre salé</i>	
Sorbets <i>Citron vert, Cassis, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Rhum-raisin</i>	
1 boule	4
2 boules	8
3 boules	11
Supplément chantilly	2



Tendance Bistrot

de 12h à 16h du lundi au vendredi, hors week-end et jours fériés

25 €50

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert

Entrées

Calamars frits, sauce tartare
ou salade de chèvre pané
ou assiette printanière

Plats

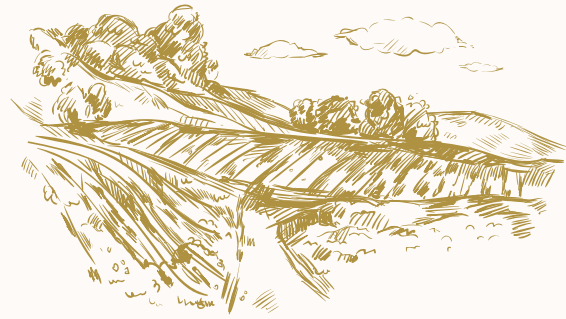
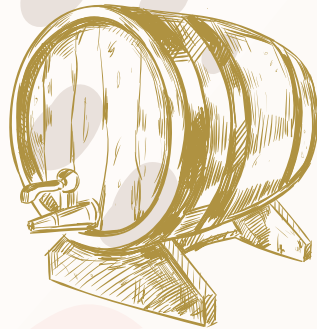
Onglet de bœuf à l'échalote, frites maison
ou suprême de poulet, sauce forestière, purée crémeuse
ou fish and chips, sauce tartare

Desserts

Pain perdu aux raisins et aux pruneaux, crème anglaise
ou île flottante xxi, praliné au caramel, amandes effilées
ou fromage blanc au miel ou au coulis de fruits rouges

Les Vins

Les Rouges



	13 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
Brouilly « Maison Jambon » AOP	6.5	-	24	34
Morgon « Domaine Dubost » AOP	-	-	-	36
Pinot noir « Signature Wolfberger » AOC	-	22	-	36
Irancy « Domaine Bienvenu » AOC	10.5	-	36	49
Bourgogne Pinot Noir « Louis Jadot » AOP	-	-	-	44
Mercurey « Louis Jadot » AOC	-	34	-	66
Chassagne-Montrachet Villages « Domaine Paul Jouard » AOC	-	-	-	72
Bordeaux Sup. « Grand Sorillon » AOC	6.5	-	-	34
Graves « Château Rahoul » AOP	-	-	-	44
Haut-Médoc « Château la Dame Blanche » AOC	9	-	-	48
Saint-Émilion Grand Cru « Château Martinet » AOC	-	32	-	55
Bergerac « Le Petit Beylot » AOC	6	-	-	32
Chinon Bio « Château de la Bonnetière » AOC	8.5	-	-	39
Minervois « Cumulo-nimbus » AOC	-	-	-	54
Crozes-Hermitage « E. Guigal » AOP	-	32	-	49
Châteauneuf-du-Pape « Mont-Redon » AOC Bio	-	-	-	89
Margaux « Blason d'Issan » AOC	-	-	-	89
Vosne-Romanée « Domaine Lecheneaut » AOC	-	-	-	150
Saint-Estèphe « Château Haut Marbuzet » AOC	-	-	-	115
Gevrey-Chambertin « Louis Jadot » AOC	-	-	-	125
Pauillac « Château d'Armailhac » AOC	-	-	-	168
Pomerol Château La Croix AOC	-	-	-	125
Aloxe Corton « 1 ^{er} Cru Les Vercots » AOC	-	-	-	120
Echezeaux Grand Cru « Domaine des Perdrix » AOC	-	-	-	280
Saint-Émilion « Château Figeac » AOC - 2011	-	-	-	360
Pauillac « Petit Mouton » 2 ^e vin du Château Mouton Rothschild AOC - 2008	-	-	-	420
1 ^{er} Grand Cru classé A « Château Cheval Blanc » AOC - 2017	-	-	-	1190

Les Blancs

	13 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
Riesling « Signature Wolfberger » AOC	6.5	19	-	34
Riesling Grand Cru « Pfersigberg » AOC	-	-	-	42
Gewurztraminer « Signature Wolfberger » AOC	-	-	-	34
Gewurztraminer « Vendanges tardives Kuehn » AOC	-	-	49	-
Chardonnay « Sébastien Dabin » IGP	6	-	-	32
Pessac-Léognan « Château Coucheroy » AOC	-	-	-	42
Bourgogne Aligoté AOC	7	-	-	36
Petit Chablis « Domaine Hamelin » AOC	9	-	-	39
Chablis « 1 ^{er} cru Vau Ligneau » AOC	-	34	-	62
Pouilly-Fuissé « Domaine de Pouilly » Cuvée prestige AOC	-	-	-	62
Saint-Véran « Domaine de Pouilly » AOC	-	-	-	54
Sancerre « Château de Sancerre » AOC	11	32	-	49
Pouilly-Fumé « Domaine les Chaumes » AOC	-	-	-	39
Monbazillac « Julien de Savignac » AOC	8	-	-	38
Crozes-Hermitage « Chante Passo » AOP	-	-	-	42
Châteauneuf-du-Pape « Mont-Redon » AOC Bio	-	-	-	85
Château Carbonnieux - Grand Cru classé Graves AOC	-	-	-	110
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru les Morgeots AOC	-	-	-	120
Meursault « Domaine Boyer Martenot » AOC	-	-	-	120
Corton-Charlemagne Grand Cru « Dubreuil Fontaine » AOC	-	-	-	240
Prosecco « Rocca Dei Forti »	8	-	-	46



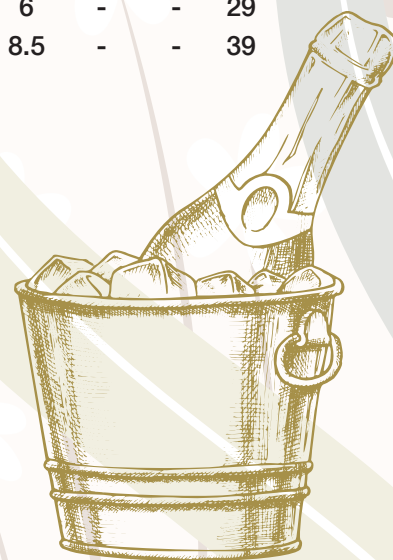
Les Rosés

Bergerac « Lamothe Bel-Air »	7	-	-	32
Lubéron IGP	6	-	-	29
Côtes de Provence « Côté Presqu'île de Minuty »	8.5	-	-	39
Côtes de Provence « Côté Presqu'île de Minuty » 150 cl : 78				

13 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
7	-	-	32
6	-	-	29
8.5	-	-	39

Champagnes

	12 cl	37.5 cl	75 cl	150 cl
Deutz « Brut »	15	-	85	-
Thiénot « Blanc de Blancs »	17	-	110	-
Moët et Chandon « Rosé Impérial »	-	-	110	-
Ruinart « Blanc de Blancs »	-	110	220	390
Dom Pérignon « Brut »	-	-	390	-
Dom Ruinart	-	-	450	-



Les Eaux

disponibles uniquement au service restaurant

Evian 50 cl Badoit 50 cl San Pellegrino 50 cl	6.0
Evian 75 cl Badoit 75 cl	8.0
Ferrarelle 75 cl	8.0

NOTRE HISTOIRE

C'est en 1740, devant les Halles au Roy, qu'ouvre une modeste auberge. Les marchands viennent s'y rafraîchir et l'on parle encore d'un certain Molière, né à côté un siècle plus tôt, rue de la Tonnellerie.

Près de cent ans plus tard, Haussmann décide de rénover le quartier et la bonne vieille auberge disparaît. On la retrouve quelques années plus tard, face aux pavillons conçus par le révolutionnaire Baltard. Là viennent se restaurer les fameux « Forts des Halles ».

En 1920, le nouveau propriétaire exhibe au tout-venant son caniche et son griffon, l'un fumant le cigare, l'autre la pipe... Et voilà le Chien qui Fume...

Mandataires, Forts des Halles, pratiques et gourmets de tous horizons accourent. Ils n'hésitent pas à faire table commune pour savourer de bons plats fumants et odorants, mitonnés par la patronne avec amour.

Aujourd'hui les Halles ont disparu. Le Forum et Le Centre Beaubourg ont pris la relève. Mais le Chien qui Fume est resté le même, avec son comptoir enluminé de « Au Chien Qui Fume » et, comme au bon vieux temps, ses petits plats revigorants servis dans la chaleureuse tradition des Halles...

C'est dans cet esprit éternellement convivial que vous attendent une kyrielle de plats réjouissants, sans oublier, bien sûr, l'alléchant banc d'huîtres et de coquillages d'une irréprochable fraîcheur.

Quant à la carte des vins, elle est le fruit des savantes cogitations de Jean-Michel Retrou (le célèbre « Arbre à Vins »), qui a décidé d'offrir le don de déguster les petits bourgognes et vins de pays comme personne.

Marley, l'actuel Chien qui Fume, est un joyeux gourmet noctambule : il vous attend tous les jours au bar du restaurant, jusqu'à une heure du matin.



Digestifs



Saint-Germain	12.5
Cognac Delaître vsop	12.0
Cognac Rémy Martin	14.5
Cognac Courvoisier XO	26.0
Armagnac Delaître 10 ans	13.0
Bas-Armagnac 1980	21.5
Calvados Coquerel XO	14.5
Vieux Calvados Morin	11.0
Get 27, Get 31	9.5
Grand Marnier, Cointreau	11.0
Fernet-Branca	8.5
Amaretto Walcher BIO	11.0
Limoncello Walcher BIO	11.0
Bailey's, Grappa, Kahlua	11.0



auchienquifume-guest
PW : Marley94

La maison n'est pas responsable des objets perdus ou volés dans l'établissement
Tous nos prix s'entendent en € - toutes taxes et service compris, chèques et chèques vacances non acceptés

33, rue du Pont Neuf - 75001 Paris

Tél. 01 42 36 07 42

www.auchienquifume.com