

## LA BRASSERIE BOFINGER

Brasserie BOFINGER  
3 au 7 rue de la Bastille  
75004 Paris  
Téléphone : 01 42 72 87 82  
Métro Bastille  
Parking Bastille



MAISON FONDÉE EN 1864



**BRASSERIE BOFINGER**

Carte élaborée par le chef GEORGES BELONDRADE

**ACCUEIL**  
DU LUNDI AU JEUDI  
DE 12 H À 15 H - 18 H 30 À 0 H  
LE VENDREDI  
DE 12 H À 15 H - 18 H 30 À 0 H 30  
LE SAMEDI  
DE 12 H À 15 H 30 - 18 H 30 À 0 H 30  
LE DIMANCHE  
DE 12 H À 15 H 30 - 18 H 30 À 0 H  
(ouvert d'été valable du 1er Juillet au 31 Août)  
Le Service Voiturier est suspendu  
du 1er Juillet au 31 Août.

**COQUILLAGES**

6 Palourdes 13,80 € 17,18 €	6 Moules 6,60 € 5,82 €
6 Amandes 4,90 € 6,09 €	Bûches (300 gr env.) 3,50 € 8,35 €

**CRUSTACÉS**

1 Tourteau (500 gr env.) 15,30 € 17,20 €	Langoustines (400 gr env.) 31,80 € 30,86 €
1/2 Homard Merveilleux 25,00 € 22,04 €	Les crevettes Grises (300 gr) : 5,30 € 8,35 € Blanches (300 gr) : 13,00 € 11,47 €

**HÛTRES**

6 Fixes de claire	6 Spéciales "Gillardoux" (sans arrosage)
Numéro 4... 14,40 € 12,70 €	Numéro 5... 14,00 € 15,87 €
Numéro 2... 11,40 € 15,34 €	Numéro 3... 20,40 € 17,99 €
Numéro 1... 18,80 € 16,67 €	Numéro 1... 24,50 € 21,96 €

6 Belons... 28,30 € 25,13 €

**L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER** 18,30 € 15,87 €  
7 huîtres de Bretagne, 4 amandes, 2 moules d'Espagne, bûches

**NOS PLATEAUX**

**LE MAREYEUR** 34,00 € 47,61 €  
1 tourteau, crevette rose et grise,  
12 huîtres creuses de Bretagne, 4 amandes, 4 palourdes,  
4 moules, bûches

**LE PRESTIGE (AVEC HOMARD)** 63,00 € 52,90 €  
1/2 homard, 1/2 tourteau, crevette rose et grise,  
12 huîtres creuses de Bretagne, 4 amandes, 4 palourdes, 4 moules, bûches

**LE ROYAL BOFINGER (7 personnes)** 118,00 € 104,96 €  
1 homard, 4 langoustines, 1 tourteau,  
crevette rose et grise, 21 huîtres creuses de Bretagne,  
8 amandes, 8 palourdes, 8 moules, bûches

**LES POISSONS**

Choucroute de la mer, dore, saumon, anchoïse, carottes et langoustine	28,30 €	22,93 €
Croustillant de saumon norvégien, sauce au filet noir	18,30 €	17,20 €
Risotto de Saint-Jacques, Bûches de légumes et sauce au saumon	28,30 €	25,13 €
Belle sole, Meunier, Grillée au Vapeur (200 g environ) garnies à l'anglaise	39,80 €	34,39 €
Homard rôti, beurre blanc et riz Basmati (sans retour d'arrosage)	43,80 €	39,68 €

**LES VIANDES**

Tranche de gigot d'agneau de lait de Lozère grillée, marinade au thym citron, flan provençal	31,30 €	18,96 €
Pavé de veau fermier du Quercy assés sous le mètre, poêlée de petits légumes	25,30 €	22,04 €
Magret de canard de Vendée rôti, potatoes crémeuses aux morilles	22,80 €	19,40 €
Corse de Filet de bœuf au poivre vert, petits asperges au lait entier	34,80 €	29,98 €

**LES CHOUCRUTES SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES**

Jarret de porc rôti à la bière (300 g environ) choucroute au jus de l'Alsace traditionnelle	19,30 €	17,20 €
Choucroute garnie Fouchard, Muehlenberg, lait fond, vinaigre, sauce tomate, bûches rose, pommes saumon	19,30 €	16,31 €
Choucroute paysanne Fouchard, Muehlenberg, lait fond, vinaigre, sauce tomate, bûches rose, pommes saumon	21,80 €	18,52 €
Choucroute spéciale Bofinger Fouchard, Muehlenberg, lait fond, sauce de tomates confites, pommes saumon	21,80 €	18,52 €

**LES GRILLADES**

Pied de porc pané, "maison Hardouin" sauce tomate et sauce béarnaise	17,00 €	14,29 €
La fameuse andouillette (AAAA) Pommery Paris	17,00 €	15,43 €
Entrecôte Herford (200 g environ) sauce, herbes cresson blanc, pommes frites et sauce béarnaise	33,00 €	29,10 €
Châteaubriand (200 g environ) sauce, herbes cresson blanc, pommes frites et sauce béarnaise	38,00 €	31,74 €

**LES SPÉCIALITÉS FROIDES**

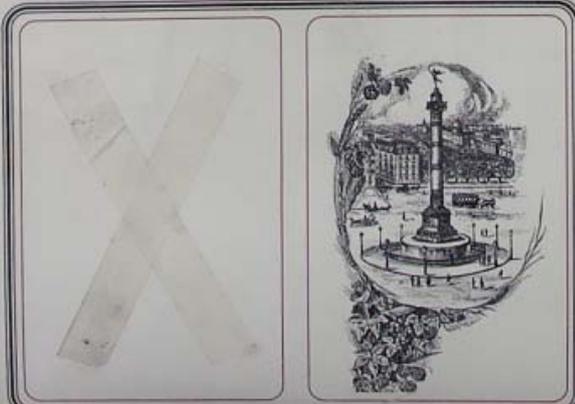
Tartare de barou charoïse	17,80 €	15,79 €
Tartare de saumon de Norvège	18,80 €	14,90 €

**LES DESSERTS**

Notre chef pâtissier Guillaume Pochon vous propose :

Paris-Brest	10,30 €	9,26 €
Coupe Bofinger avec bûche au chocolat, sorbet fraise, glace pistache, amandes, chantilly, crème de fraises	11,00 €	8,82 €
Minestrone de fruits frais, sorbet fraise	1,80 €	8,64 €
Bûche au rhum, sauce vanille et de vanille Bourbon	3,30 €	8,38 €
Mousse au chocolat Alpen (Vallrhône)	4,30 €	7,50 €
Amandes d'orange confites, robe mousseline au rhum		
Macaron glacé aux framboises	11,00 €	10,14 €
Crème citron et sauce bûche		
Café gourmand	9,30 €	8,38 €
Croustillant au chocolat équatorial et riz soufflé, crème anglaise vanille	9,30 €	8,38 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7,80 €	6,18 €
Be floatante aux amandes caramélisées	4,30 €	6,09 €
Profiteroles au chocolat chaud		
Vallrhône	11,30 €	9,26 €

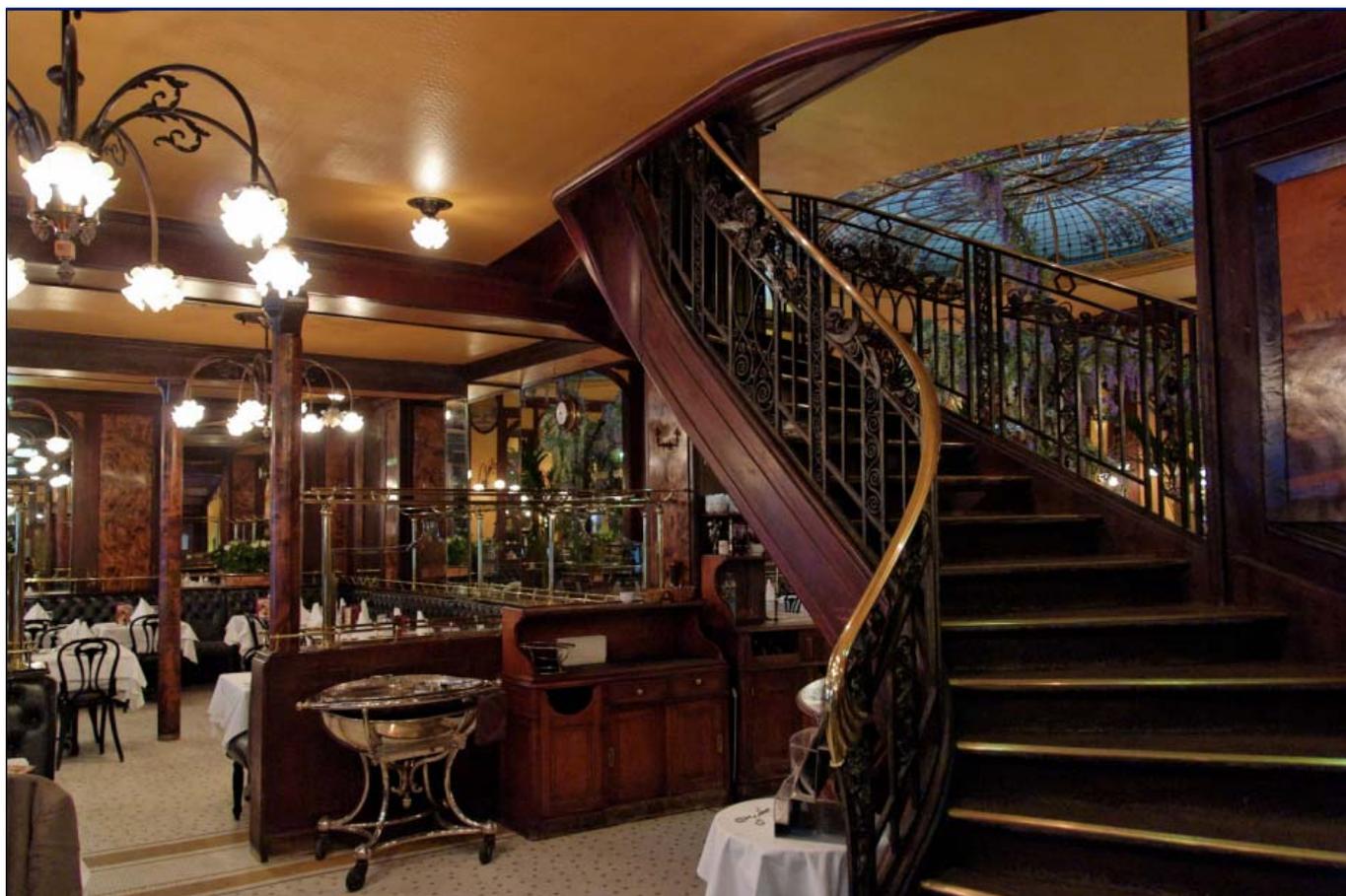
En manger : cette assiette remplace deux de la baisse de la TVA. En cas de commande pour la baisse de la TVA.



La carte le 20/09/2009

La brasserie est située au cœur du quartier du Marais et du Faubourg Saint-Antoine. Elle a été fondée en 1864 (l'année de l'arrivée du phylloxéra) par un alsacien, Frédéric Bofinger, originaire de Molsheim. Depuis l'Ancien Régime, les Alsaciens étaient venus s'installer dans le quartier Saint Antoine afin de travailler dans la menuiserie et l'ébénisterie. Ces artisans venaient ici pour consommer de la bière en apportant leur chope, c'était la tradition à l'époque. C'est ce que l'on voit sur l'enseigne : une petite Alsacienne avec un kouglof et un petit Alsacien avec sa chope de bière et un bretzel courent à la brasserie. A l'époque la bière était comme le vin, tirée d'un tonneau. Bofinger installa la première pompe à bière à Paris en 1864. Cette bière était très titrée (au moins 15° voire 24° !). L'arrivée de la bière Pils va être une révolution puisqu'elle ne titrait plus que de 5° à 10°.

La maison va intégrer différentes boutiques et s'étendre du 3 au 7 rue de la Bastille (à l'intérieur on voit les piliers de soutien de ces boutiques). En 1906 Albert Bruneau –gendre de Bofinger- associé à Louis Barreau prend la direction de l'établissement. L'ensemble va être définitivement agrandi, remanié et organisé en 1919 puis décoré entre 1919 et 1921 par l'architecte Legey et le décorateur Mitgen, exception faite des panneaux marbrés qui datent de 1980. En 1982, la devanture est refaite à l'identique (1919) mais on garde la décoration de ces années-là. La maison a été électrifiée en 1928 mais à certains endroits on a conservé des becs de gaz.



L'escalier à large révolution, vue partielle de la grande salle, verrière



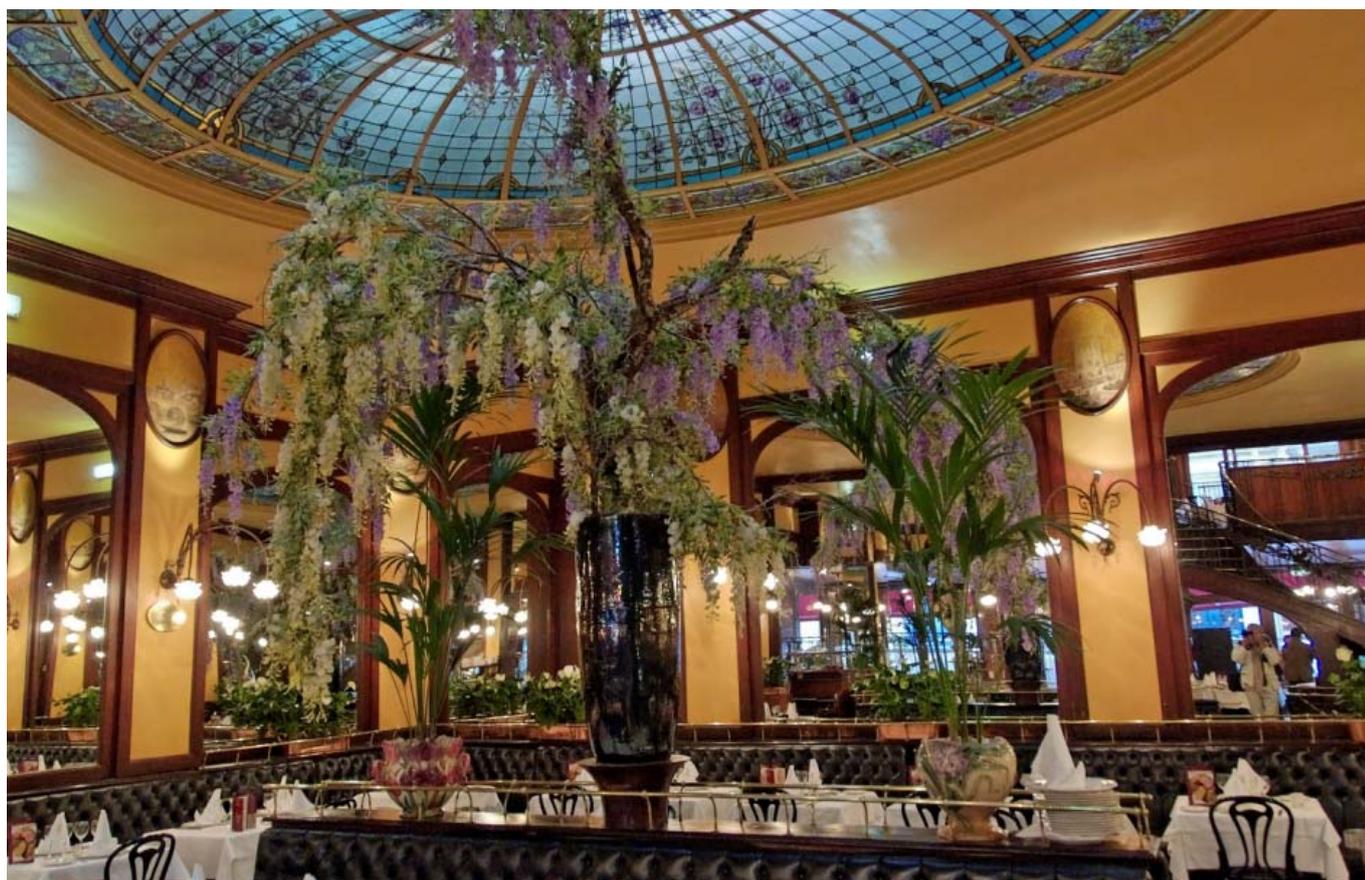
La grande salle



Le quartier de la Bastille est marqué « à gauche » et de tout temps le parti socialiste a eu ses habitudes dans l'établissement. Un célèbre habitué, François Mitterrand avait coutume de réserver la table dans le coin près de la fenêtre.

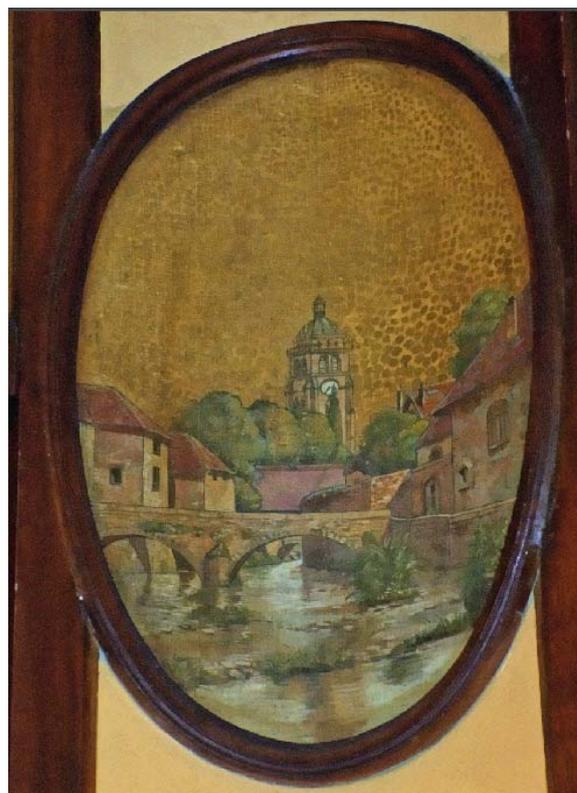
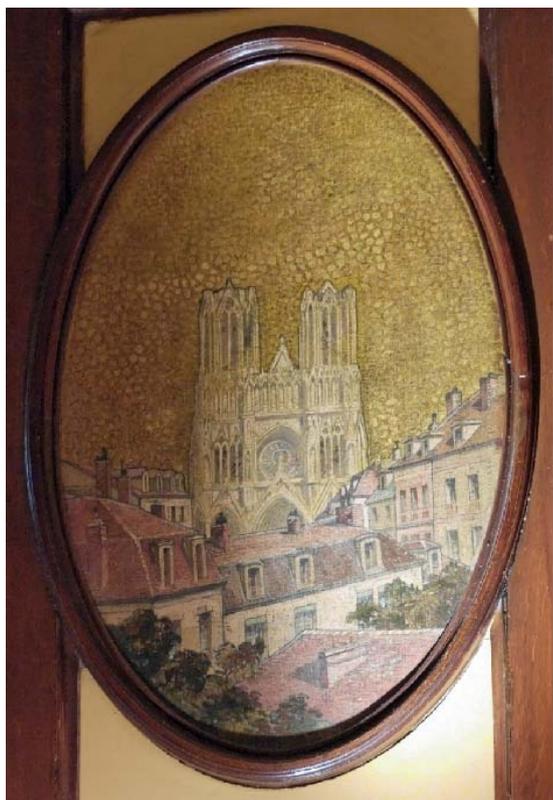
C'est lui qui va demander à ce que la brasserie soit classée en 1989. Le soir où elle été classée, François Mitterrand est venu dîner avec Roger Hanin ( son beau frère) et Jack Lang (ministre de la Culture à l'époque), accompagnés de leurs épouses respectives.

La grande salle à l'origine était une cour aveugle comme on en a très souvent dans les immeubles parisiens. Elle a un temps servi d'endroit de stockage pour du charbon. En 1919, on l'aménage pour en faire une salle de restaurant en installant un plafond à mi-étage et en utilisant l'artifice d'une très belle verrière pour donner de la lumière et décorer.



La splendide coupole (avant cette glycine il y avait une cigogne naturalisée qui a été retirée car elle se putréfiait)

Nous sommes dans le style art nouveau en particulier pour la décoration florale. Cette verrière a été réalisée par la société Néret et Royer. Ces artisans étaient peintres verriers. Néret était le verrier d'Hector Guimard.

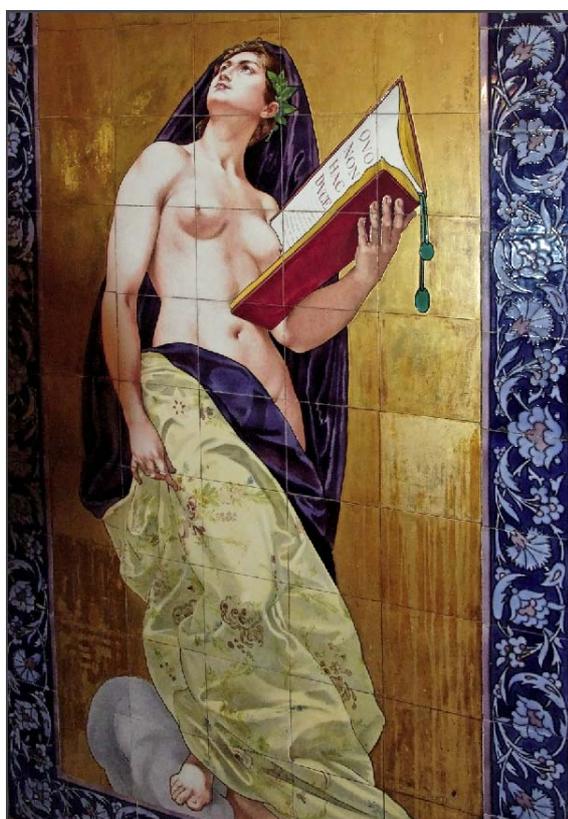


Tout autour de la salle on a des médaillons sur toile, des peintures représentant des vues -parfois fantaisistes- de villes de vin.



Dans beaucoup d'endroit de la brasserie on trouve de belles céramiques, par exemple sur la photo ci-dessus un pot de fleurs sur pied avec un héron, mais aussi des barbotines avec des motifs floraux. Ce sont des céramiques de Jérôme Massier de la maison Massier à Vallauris. Les Massier sont une dynastie familiale de céramistes qui remonte au-delà de la révolution française et qui joua un rôle clé dans la renaissance de la céramique de Vallauris.

De façon inhabituelle lors d'une visite d'établissement, il convient d'aller au sous-sol voir les toilettes hommes aménagées en 1919 (les toilettes femmes refaites n'offrent aucun intérêt).



Carreaux de céramique signés Lionel Royer (élève d'Alexandre Cabanel et de William Bouguereau). Royer en fait était spécialiste d'un tout autre type de représentation, à savoir les grandes scènes de la vie Jeanne d'Arc.

Des petits dauphins séparent les urinoirs.

Par la belle rampe en fer battu à froid (le fer forgé est lui battu à chaud) allons à l'étage voir les différents salons. De l'escalier, on a une très belle vue sur la grande salle.



En montant, remarquons un panneau de marqueterie du peintre marqueteur Charles Spindler. Cette très célèbre maison, la marqueterie d'art Spindler, existe toujours en Alsace.

A l'étage, un agrandissement réalisé en 1930 permet d'aménager de nouveaux salons.

Dans un premier salon, on voit un vitrail toujours signé de Néret, représentant Gambrinus. Ce personnage est le symbole des amateurs de bière représentant la bonne humeur et la joie de vivre typique des Flandres.



Gambrinus est assis sur son tonneau

On trouve une salle réalisée en 1931 à l'occasion de l'Exposition coloniale. On arrive au salon des continents avec sa décoration art déco voire même rococo par certains aspects. Il est orné de médaillons représentant différentes parties du monde avec, par paire, la même scène représentée une fois de jour, une fois de nuit.

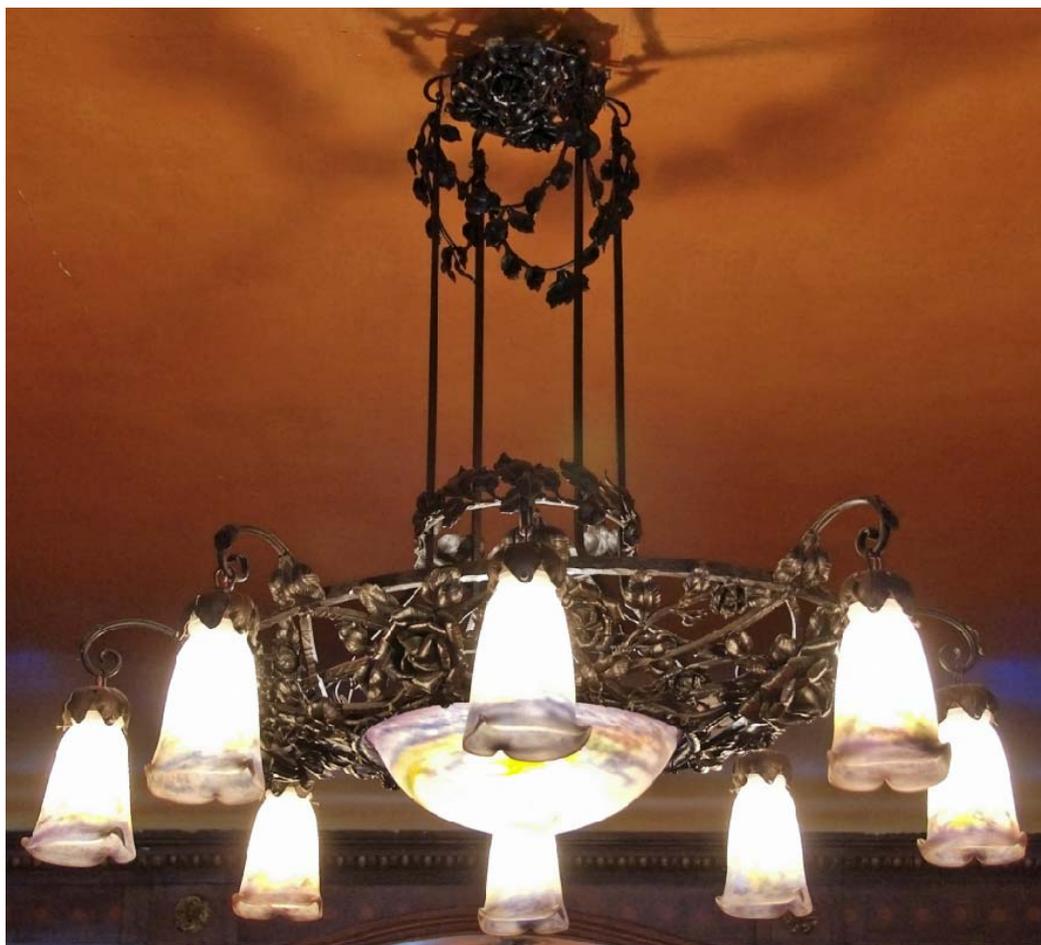


2 scènes parmi d'autres : l'Egypte, et une vue marine



On remarque une chapelière paravent en verre biseauté. A l'époque il était hors de question de sortir sans chapeau.

C'est dans cette salle qu'en 1924 Edouard Herriot a créé le cartel des gauches. En 1981, lors de l'élection présidentielle de François Mitterrand, le parti socialiste avait réservé tout l'étage pour célébrer la victoire. Du point de vue décoratif on a là un très bel ensemble de lustres qui sont des lustres art nouveau/art déco des frères Muller (Désiré et Eugène), maîtres verriers de Lunéville. Ce sont des lustres à tulipe en pâte de verre nuagée.



Dans un autre salon on peut remarquer ce meuble, table à trancher ou table chaude qui sert à conserver la viande à bonne température pour l'amener à la table du client avant de la découper. Elle est en métal argenté et ne sert plus depuis peu car la faire réargenter est une opération coûteuse.



On arrive au salon Hansi.



La salle a été décorée de tableaux montrant des paysages alsaciens, réalisés par le célèbre peintre et illustrateur de Colmar, Jean-Jacques Waltz, dit Hansi. Il est également l'auteur de l'enseigne de l'établissement réalisée en 1928. Il était client de l'établissement avec le fameux gastronome Kurnonski (Maurice Edmond Sailland dit). Kouglof, bretzel, cigognes, coccinelles, Alsaciennes en costume local, sont aussi peints sur les boiseries qui recouvrent les murs.

Hansi a également rédigé un ouvrage sur l'art héraldique des blasons alsaciens. Les piliers de la salle sont surmontés de chapiteaux avec un décor de feuilles de vigne et ornés de blasons symbolisant les villes de la route des vins. Le plafond est typiquement art déco avec un motif géométrique.

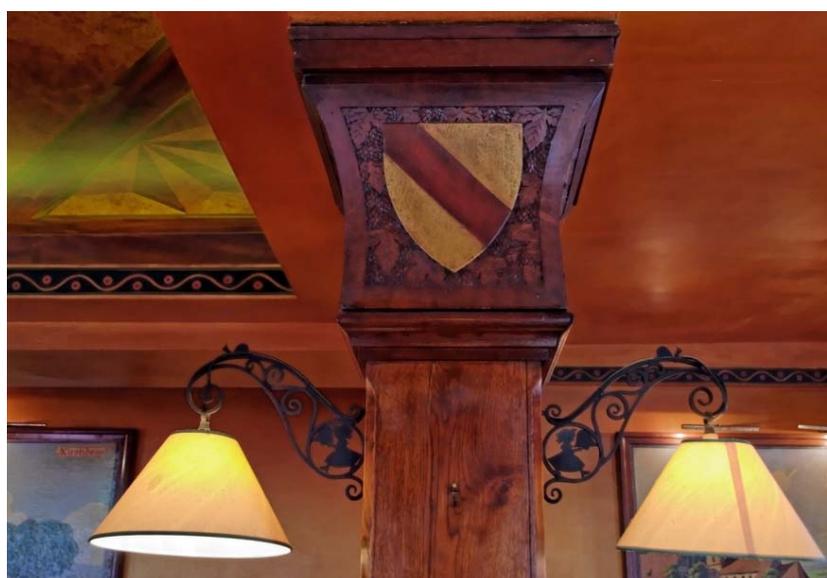
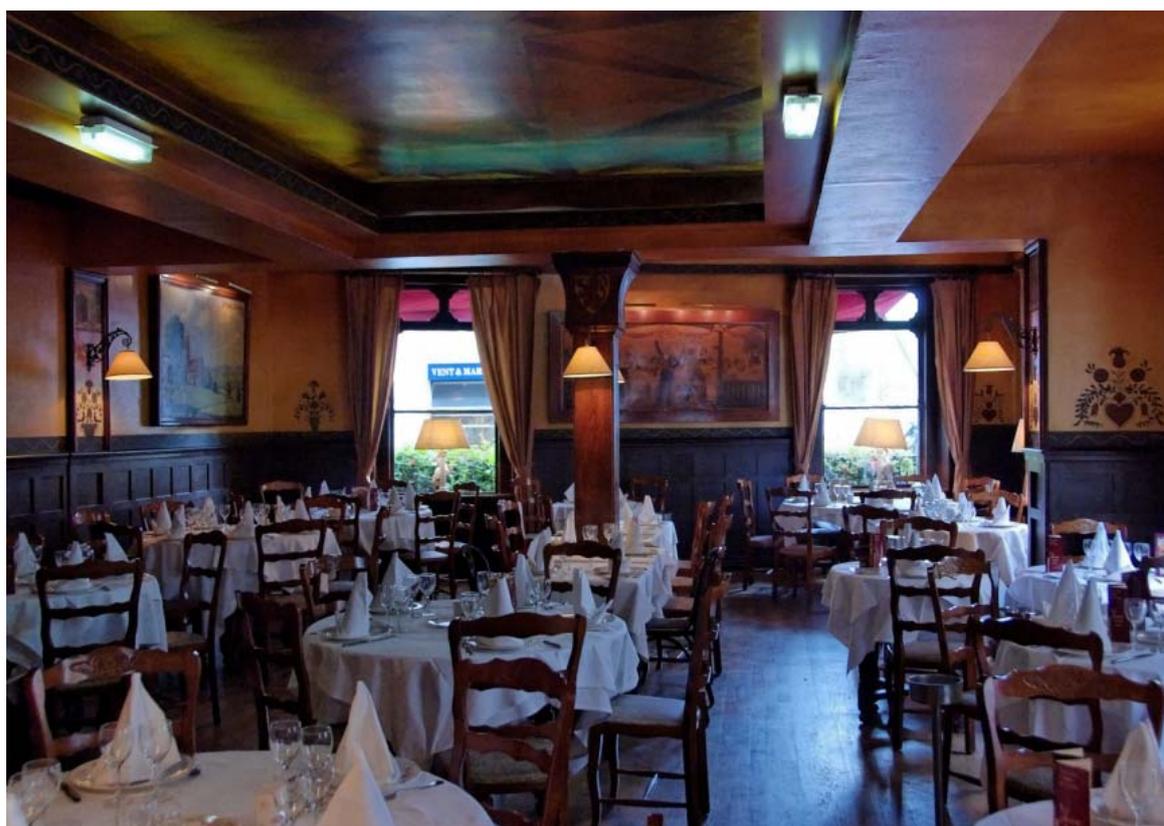


Tableau en marqueterie de Charles Spindler d'après un dessin d'Hansi et montrant un banquet alsacien. Historiquement –avant donc 1918- les deux artistes étaient très attachés au rattachement de l'Alsace à la France. Sur l'enseigne au plafond est indiquée une mention « Vive la France ». En 1940, la maison Bofinger est fréquentée par les allemands. La mention ayant été jugée un peu provocatrice, la mention a été grattée et remplacée par « Vive le vin ». Aujourd'hui ce n'est plus très clair, et on a décidé de ne plus toucher au tableau.



oOo

#### Quelques chiffres 2009 sur la brasserie :

104 personnes sont employées.

En moyenne 680 couverts par jours et jusqu'à 950 en hiver. On refuse du monde d'où l'ouverture sur le trottoir d'en face du Petit Bofinger.

Le plat le plus populaire est la choucroute de la mer.

La maison appartient au groupe FLO (170 restaurants en France. Parmi les plus célèbres citons Julien, la Coupole, les chaînes 'Les bistrot romains' et 'Hippopotamus').