

*Le vin au Chai 33 se choisit surtout dans notre cave historique, en contrebas de la salle de restaurant !
Une expérience unique pour replonger au coeur de l'histoire des chais de Bercy. Nos sommeliers vous y attendent.*

VINS GOÛTS & COULEURS

Notre sélection du moment

LÉGER & MORDANT

	15CL	25CL	75CL
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier <i>bio (blanc)</i>	5	8	23
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant <i>vegan (blanc)</i>	6.5	10.5	29
AOC Reuilly, Pinot Gris, Denis Jamain <i>bio (rosé)</i>	7.5	12	34
AOC Chablis, Domaine Aegerter <i>(blanc)</i>	12	20	54

SEC & TENDRE

AOC Muscadet, Révélation, Landron Chartier <i>bio (blanc)</i>	10	16	45
AOC Côtes de Provence, Château Léoube <i>bio (rosé)</i>	-	-	38
VDF, Glouglou des Gourgoules, Château Caraguilhes <i>bio (blanc)</i>	7	11	32

FRAIS & GOURMAND

Comté Tolosan AOP, Syrah, Domaine Ribonnet <i>bio nature (rouge)</i>	8	13	36
IGP Méditerranée, Demoiselle Sans Gêne <i>vegan bio (rosé)</i>	6	10	27

FRUITÉ & INTENSE

AOC Régnié, Haute Ronze, Philippe Viet <i>nature (rouge)</i>	11	18	52
AOC Crozes Hermitage, Les Papillons, Gilles Robin <i>bio (rouge)</i>	10.5	16.5	46
AOP Languedoc, Le Mas de Clavel <i>bio (rouge)</i>	6	10	27

RICHE & SOYEUX

Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell <i>(rouge)</i>	6.5	10.5	29
AOC Médoc, Château Patache d'Aux <i>(rouge)</i>	13	21	59
AOP Givry, Michel Sarrazin <i>(rouge)</i>	14.5	24	65

DOUX & ÉCLATANT

AOC Sauternes, Roumieu-Lacoste <i>(blanc moelleux)</i>	12	20	54
--	----	----	----

PARADIS DES VINS

Pouilly Fuissé AOC, Terroir de Fuissé, Vieilles Vignes, V. Girardin, 2017, <i>paradis des blancs</i>	67
Chateauneuf-du-Pape AOC, La Font du Loup, 2018, <i>paradis des blancs</i>	96
Chablis Grand Cru AOC, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017, <i>paradis des blancs</i>	121
Pernand-Vergelesses 1er Cru AOC, Domaine Chanson 2014, <i>paradis des rouges</i>	108
Saint-Émilion Grand Cru AOC, La Dame de Onze Heures, 2016, <i>paradis des rouges, bio</i>	121
Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC, Les Champs Gains, Sylvain Morey, 2017, <i>paradis des rouges</i>	125

PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, <i>brut blanc</i>	14	80
Champagne Langlet, <i>brut rosé</i>	15	85
Champagne Henri Giraud Blanc de Craie, <i>blanc de blancs</i>		95

VINS PERCHÉS

3 Demis-verres à découvrir (3 x 6 cl)

PERCHÉ DE BLANCS IGP des Cévennes, IGP Pays d'Oc, Muscadet AOC	12
PERCHÉ DE ROUGES VDF Abouriou, AOP Languedoc, Espagne Alicante	12

PLATS

Évasion

Curry de poisson et légumes, mélange de riz parfumé et riz sauvage 𠄎 21

Tempura de Saint-Pierre *Pêche artisanale*, salade thaï croquante aux shiitakés, vierge soja noisettes 𠄎 29

Tigre qui pleure, émincé de chou blanc et riz parfumé 𠄎 25

Émincé d'onglet de boeuf mariné à la thaï et cuit comme un tataki

Tartare de boeuf à la coréenne *Viande Française hachée minute*, frites maison 𠄎 22

Aeropuerto *plat d'inspiration sino-péruvienne servi dans un bol en pierre chaude, conseillé pour 2* 𠄎 28

Riz sauté au wok, poitrine de porc du Tarn, poulpe, légumes, coriandre, sauce soja, recouverts d'une fine omelette

Vegan bowl (végétal) 𠄎 18

Mesclun, falafels de patate douce au sésame, houmous de betteraves bio, tzatziki vegan, shiitakés, vermicelles de riz craquants, vierge soja noisettes

Tradition

Risotto *Carnaroli* crémeux aux 3 champignons *Shiitakés, Paris, Pleurotes* 𠄎 19

Magret de canard extra *France*, mousseline de courge, petites carottes fanes 𠄎 21

Pavé de rumsteak *Race Limousine Française*, frites maison, chimichurri ou sauce poivre ou sauce morilles (+5€) 𠄎 26

Château filet de bœuf, gratin dauphinois et mesclun, chimichurri ou sauce poivre ou sauce morilles (+5€) 𠄎 32

Garnitures supplémentaires : gratin dauphinois, frites maison, salade verte, riz parfumé 5

DESSERTS

Assiette de fromages AOP de Savoie 10

Tatin revisitée aux pommes bio, glace vanille *Bourbon* 𠄎 9

Citron Mojito *Génoise menthe basilic, crème citron, gelée de rhum, meringue* 𠄎 11

Panna cotta verveine, compotée de coings, nougatine de fruits secs 𠄎 8

Pudding aux graines de chia, coulis de mangue maison (végétal et sans gluten) 𠄎 7

Mousse au chocolat *Válrhona*, biscuit crumble poudre d'amandes Espelette 𠄎 9

Fruits rôtis, honey cumb et chantilly à la sauge 𠄎 12

Café dessert *Génoise menthe basilic, compotée de pommes bio, mousse au chocolat* 𠄎 9

Sorbets et glaces *Maitre artisan glacier*, 3 boules 9

Sorbets : citron pressé, fraise, mangue

Glaces : vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja

ENTRÉES

Tartare de truite française *des Viviers de Vatierville*, mousse avocat granny smith 𠄎 14

Tarama frais maison aux oeufs de cabillaud fumés, blini artisanal 𠄎 12

Velouté de topinambours bio, chips de panais (végétal et sans gluten) 𠄎 8

Houmous de betteraves bio, noisettes croquantes, raisins et pickles (végétal et sans gluten) 𠄎 9

Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (petite / grande) 𠄎 13 / 18

À PARTAGER

Produits d'artisans dénichés pour vous, à déguster en attendant la suite

Jambon Di Parma *Affinage 16 mois, tranché minute à la Wismer* (petite / grande) 12 / 19

Planche de boeuf Angus "Chorizo" et "Rillettes" pur boeuf, condiments *Direct Producteur France* 15

Moules sauce tomate, oignon et vin blanc *Conserverie Artisanale La Guildive*, boîte de 112g 6.5

Sardines citron ou huile d'olive bio ou piquantes *Conserverie Artisanale La Guildive*, boîte de 115g 8

Filets de maquereaux à l'huile d'olive vierge bio *Conserverie Artisanale La Guildive*, boîte de 120g 6.5

Poulpe à la galicienne *Conserverie Artisanale La Guildive*, boîte de 110g 8

Le pain que nous avons sélectionné pour vous est la tourte de meule d'Eric Kayser

Les plats «faits-maison» 𠄎 sont élaborés sur place à partir de produits bruts

En cas d'allergie ou de régime spécifique, une documentation est à votre disposition

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 24€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Velouté de topinambours bio, chips de panais (*végétal et sans gluten*) ☺

ou Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame ☺

Curry de poisson et légumes, mélange de riz parfumé et riz sauvage ☺

ou Magret de canard extra *France*, mousseline de courge, petites carottes fanes ☺

ou Vegan bowl (*végétal*) ☺ *Mesclun, falafels de patate douce au sésame, houmous de betteraves bio, tzatziki vegan, shiitakés, vermicelles de riz craquants, vierge soja noisettes*

Mousse au chocolat *Valrhona*, biscuit crumble poudre d'amandes Espelette ☺

ou Panna cotta verveine, compotée de coings, nougatine de fruits secs ☺

MENU ENFANT 14€

Jusqu'à 12 ans

Pièce de boeuf émincée ou Filet de poisson, frites maison

1 Boule de glace artisanale (vanille, fraise ou chocolat) ou Mousse au chocolat ou Compote de pommes bio ☺

Jus de pomme (20cl) ou Jus d'orange (20cl) ou Evian (33cl)

COCKTAILS

Coup de Foudre au Chai Vodka, passion, spicy, gingembre, limonade	11	Mad Man Whisky bourbon, sucre de canne, angostura	12
Le Pékinois Gin, yuzu, citronnelle, tonic	13	Lilou Honey Rhum Pacto Navio, miel, vanille, citron	13
Sierra Madre Tequila, ananas, cointreau, citron vert	12	Virgin Fragola Ananas, orange, citron, fraise (sans alcool)	8

SOFTS . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Lemonaid <i>limonade bio, équitable, citron vert ou orange</i> 33 cl	6
Jus A. Milliat <i>pomme cox's, orange, tomate ou abricot</i> 20 cl	6
Jus A. Milliat <i>raisins chardonnay, cabernet ou merlot</i> 33 cl	7.5
Citronnade bio Alain Milliat <i>passion</i> 20 cl	6
Schorle bio Les Filles de l'Ouest <i>pomme ou cassis</i> 33 cl	6.5
Evian, Badoit rouge 33 cl	5.5
Evian 1/2l / 1l <i>eau minérale naturelle plate</i>	5/7
Saint-Géron 75 cl <i>eau minérale naturellement pétillante</i>	7
Expresso, décaféiné, noisette	3
Crème, double expresso, cappuccino, chocolat	5
Thé Dammann, Infusion Dammann	5

APÉRITIFS . BIÈRES . CIDRE

Martini rosso, Martini bianco, Campari, Suze 6 cl	6
Pastis 51 3 cl	6
Kir Sauvignon 12 cl / Kir Prosecco 12 cl	5/9
Vodka, Gin, Rhum, Whisky 4 cl	9
+ Accompagnement soft 25 cl (2€)	
Jack Daniel's 4 cl	13
Heineken pression 25 cl / 50 cl	4.9 / 7.5
Affligem pression 25 cl / 50 cl	5.5 / 8.9
Bières BAP BAP, Paris 33 cl	
<i>Originale ou Blanc Bec / Vertigo IPA</i>	7 / 7.5
Cidre APPIE Brut, Oise Normande 33 cl	7



Ici, tous les déchets organiques issus de la préparation des repas sont collectés dans une filière solidaire et locale, et valorisés en gaz, en électricité et en engrais.



Nous mettons à votre disposition des boîtes vous permettant d'emporter les plats que vous n'avez pas terminés.