

*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 Pouilly Fumé, "Bois Fleuri", Domaine Caillourdin <i>(blanc)</i> .....	12	20	54
AOC Bordeaux Entre-Deux-Mers, Sauvignon, Diane, Jacques Lurton <i>(blanc)</i> .....	7.5	12	34

### SEC & TENDRE

AOC Côtes de Provence "Première" de Figuière <i>bio (rosé)</i> .....	8	13	36
AOC Reuilly, Pinot Gris, Les Fossiles, Denis Jamain <i>bio (rosé)</i> .....	-	-	39
VDF, Glouglou des Gourgoules, Château Caraguilhès <i>bio (blanc)</i> .....	7	11	32
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis <i>(blanc)</i> .....	8	13	36

### FRAIS & GOURMAND

IGP Comté Tolosan, Syrah, Domaine Ribonnet <i>bio nature (rouge)</i> .....	8	13	36
IGP Méditerranée, Demoiselle Sans Gêne <i>vegan bio (rosé)</i> .....	6	10	27
AOC Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Diane, Jacques Lurton, sans soufre ajouté <i>(rouge)</i> .....	7	11	32

### FRUITÉ & INTENSE

AOC Côteaux du Lyonnais, Gam' Nature, Domaine de Prapin <i>nature (rouge)</i> .....	9	15	39
AOC Saint Joseph, Roo Réé, Louis Chèze <i>bio (rouge)</i> .....	12	20	54
AOP Languedoc, Le Mas de Clavel <i>bio (rouge)</i> .....	8	13	36

### RICHE & SOYEUX

Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell <i>(rouge)</i> .....	6.5	10.5	29
AOC Côtes de Provence, Château Carpe Diem <i>bio (rouge)</i> .....	11	18	52
AOP Rully, Chaponnière, Domaine Ninot <i>(rouge)</i> .....	15	25	68
AOC Montagne Saint-Emilion, Château Treytins <i>(rouge)</i> .....	10	16	45

### 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
Châteauneuf-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 2017, <i>paradis des rouges</i> .....	108
Saint-Émilion Grand Cru AOC, La Dame de Onze Heures, 2019, <i>paradis des rouges, bio</i> .....	121
Charmes-Chambertin Grand Cru AOC, Tortochot 2014, <i>paradis des rouges</i> .....	198

## PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, <i>brut blanc</i> .....	15	85
Champagne Langlet, <i>brut rosé</i> .....	16	89
Champagne Henri Giraud Hommage au Pinot Noir, <i>blanc de noirs</i> .....		129

## VINS PERCHÉS

*3 Demis-verres à découvrir (3 x 6 cl)*

PERCHÉ DE BLANCS IGP des Cévennes, IGP Pays d'Oc Viognier, VDF Pays d'Oc Glouglou.....	12
PERCHÉ DE ROUGES IGP Comté Tolosan Syrah, AOP Languedoc, Espagne Alicante.....	13

## À PARTAGER

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

Plateau d'entrées maison à partager ☺ ..... <i>Salade de poulet croustillante, tarama fumé maison, tartare de saumon, mousse de chèvre frais</i>	18
Jambon Di Parma <i>Affinage 16 mois, tranché minute à la Wismer (petite / grande)</i> .....	12 / 19
Planche de boeuf Angus "Chorizo" et "Rillettes" pur boeuf, condiments <i>Direct Producteur France</i> .....	15

## ENTRÉES

Gaspacho petits pois, menthe et lait de coco ( <i>végétal et sans gluten</i> ) ☺ .....	8
Tarama frais maison aux oeufs de cabillaud et paprika fumés, blini artisanal ☺ .....	13
Burrata crémeuse, piquillos et pesto de roquette ☺ .....	14
Sashimi de saumon, mayonnaise uzupon ☺ .....	17
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame ( <i>petite / grande</i> ) ☺ .....	14 / 18
Poké entièrement végétal ☺ .....	18
<i>Riz parfumé et quinoa rouge, avocat, wakamé, grenade et mangue</i>	

## PLATS TRADITION

Filet de daurade royale snacké, salade de fenouil aux agrumes ☺ .....	23
Taglioni crème parmesan et chiffonnade de jambon <i>Di Parma Affinage 16 mois</i> ☺ .....	21
Suprême de volaille <i>Français</i> , écrasé de pommes de terre, jus au thym ☺ .....	22
Rumsteak <i>Limousine Française</i> , frites maison, sauce poivre ou 'beurre paprika' ☺ .....	26
Pavé de Faux-filet <i>Simmenthal</i> , écrasé de pommes de terre, mesclun, sauce poivre ou 'beurre paprika' ☺ .....	35
Garnitures supplémentaires : écrasé de pommes de terre, frites maison, salade verte, riz parfumé, légumes .....	5
Sauces supplémentaires : poivre (+€), beurre paprika (+€) ou sauce morilles (+5€)	

## PLATS ÉVASION

Tartare de boeuf à la coréenne <i>V viande Française hachée minute</i> , frites maison ☺ .....	22
Tigre qui pleure, émincé de chou blanc, mélange de riz noir et riz parfumé ☺ .....	25,5
<i>Émincé de poire de boeuf française marinée à la thaï, cuite comme un tatak</i>	
Aeropuerto plat d'inspiration sino-péruvienne servi dans un bol en pierre chaude, conseillé pour 2 ☺ .....	29
<i>Riz sauté au wok, volaille française, crevettes, légumes, coriandre, sauce soja, recouverts d'une fine omelette</i>	
Risotto <i>Carnaroli DOP</i> , poêlée d'aubergines thaïes au soja mirin ( <i>entièrement végétal</i> ) ☺ .....	19
Médallions de lotte vapeur <i>Tom Yam</i> , mélange de riz noir et riz parfumé ( <i>épicé</i> ) ☺ .....	29
Pavé de saumon laqué au miso, tatin de pak choï ☺ .....	32

## DESSERTS

Sélection de fromages affinés de notre voisin <i>Eric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France, Paris 12</i> .....	12
Financier matcha, compotée de fruits rouges, meringue à l'italienne ☺ .....	10
"Panna colada", ananas rôti infusé au maté ☺ .....	9
Açaï bowl aux fruits de saison ( <i>entièrement végétal</i> ) ☺ .....	8
Mousse au chocolat <i>Valrhona</i> , biscuit crumble poudre d'amandes Espelette ☺ .....	9
Notre fameux cheesecake mangue spéculoos ☺ .....	12
Café dessert <i>Financier matcha, panna cotta, mousse au chocolat</i> ☺ .....	9
Coupe <i>Frais et Gourmand</i> Glace nougat, sorbet framboise, compotée de fruits rouges, chantilly .....	11
Sorbets et glaces <i>Maitre artisan glacier</i> , 3 boules .....	9
<i>Sorbets : citron pressé, fraise, mangue, framboise</i>	
<i>Glaces : vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja, nougat</i>	

# MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 25€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Gaspacho petits pois, menthe et lait de coco (*végétal et sans gluten*) ☺  
ou Tarama frais maison aux oeufs de cabillaud et paprika fumés, blini artisanal ☺

Filet de daurade royale snacké, salade de fenouil aux agrumes ☺  
ou Suprême de volaille *Français*, écrasé de pommes de terre, jus au thym ☺  
ou Risotto *Carnaroli DOP*, poêlée d'aubergines thaïes au soja mirin (*végétal*) ☺

Mousse au chocolat *Valrhona*, biscuit crumble poudre d'amandes Espelette ☺  
ou "Panna colada", ananas rôti infusé au maté ☺

## 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 ☺  
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	14
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>raisin</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.



*A short selection of wines is available on this menu... But at Chai 33, the wine is chosen mainly in our wide cellar ! A unique experience to immerse yourself in the heart of the history of the Bercy wineries. Our sommeliers are waiting for you !*

## GOÛTS & COULEURS WINES

### LÉGER & MORDANT

	15CL	25CL	75CL
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier <i>organic (white)</i> .....	5	8	23
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant <i>vegan (white)</i> .....	6.5	10.5	29
AOC Pouilly Fumé, "Bois Fleuri", Domaine Caillourdin <i>(white)</i> .....	12	20	54
AOC Bordeaux Entre-Deux-Mers, Sauvignon, Diane, Jacques Lurton <i>(white)</i> .....	7.5	12	34

### SEC & TENDRE

AOC Côtes de Provence "Première" de Figuière <i>organic (rosé)</i> .....	8	13	36
AOC Reuilly, Pinot Gris, Les Fossiles, Denis Jamain <i>organic (rosé)</i> .....	-	-	39
VDF, Glouglou des Gourgoules, Château Caraguilhès <i>organic (white)</i> .....	7	11	32
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis <i>(white)</i> .....	8	13	36

### FRAIS & GOURMAND

IGP Comté Tolosan, Syrah, Domaine Ribonnet <i>organic and nature (red)</i> .....	8	13	36
IGP Méditerranée, Demoiselle Sans Gêne <i>vegan organic (rosé)</i> .....	6	10	27
AOC Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Diane, Jacques Lurton, no sulfites added <i>(red)</i> .....	7	11	32

### FRUITÉ & INTENSE

AOC Côteaux du Lyonnais, Gam' Nature, Domain de Prapin <i>nature (red)</i> .....	9	15	39
AOC Saint Joseph, Roo Réé, Louis Chèze <i>organic (red)</i> .....	12	20	54
AOP Languedoc, Le Mas de Clavel <i>organic (red)</i> .....	8	13	36

### RICHE & SOYEUX

Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell <i>(red)</i> .....	6.5	10.5	29
AOC Côtes de Provence, Château Carpe Diem <i>organic (red)</i> .....	11	18	52
AOP Rully, Chaponnière, Domaine Ninot <i>(red)</i> .....	15	25	68
AOC Montagne Saint-Emilion, Château Treytins <i>(red)</i> .....	10	16	45

### DOUX & ÉCLATANT

AOC Sauternes, Roumieu-Lacoste <i>(sweet white)</i> .....	12	20	54
---	----	----	----

## WINE PARADISE

Pouilly Fuissé AOC, Terroir de Fuissé, Vieilles Vignes, V. Girardin, 2017, <i>white</i> .....	67
Châteauneuf-du-Pape AOC, La Font du Loup, 2018, <i>white</i> .....	96
Chablis Grand Cru AOC, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017, <i>white</i> .....	121
Pernand-Vergelesses 1er Cru AOC, Domaine Chanson 2017, <i>red</i> .....	108
Saint-Émilion Grand Cru AOC, La Dame de Onze Heures, 2019, <i>red organic</i> .....	121
Charmes-Chambertin Grand Cru AOC, Tortochot 2014, <i>red</i> .....	198

## CHAMPAGNE PARADISE

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, <i>white</i> .....	15	85
Champagne Langlet, <i>brut rosé</i> .....	16	89
Champagne Henri Giraud Hommage au Pinot Noir, <i>blanc de noirs</i> .....		129

## WINE FLIGHTS

*Discover 3 different wines by the glass (3 x 6 cl)*

WHITE FLIGHT IGP des Cévennes, IGP Pays d'Oc Viognier, VDF Pays d'Oc Glouglou .....	12
RED FLIGHT IGP Comté Tolosan Syrah, AOP Languedoc, Espagne Alicante .....	13



## TO SHARE

*Enjoy sharing those special starters for a friendly meal atmosphere*

Homemade starters to share ๕ .....	18
<i>Crispy chicken salad, smoked taramasalata, salmon tartare, fresh goat cheese mousse</i>	
Di Parma Ham <i>Aged 16 months, sliced with a manual Wismer machine (small / large)</i> .....	12 / 19
Angus beef platter "Chorizo" & "Rillettes" pure beef, <i>Direct from Producer France</i> .....	15

## STARTERS

Peas gaspacho with fresh mint and coco milk ( <i>vegan &amp; gluten free</i> ) ๕ .....	8
Homemade taramasalata, smoked cod roe and paprika, artisanal blini ๕ .....	13
Creamy burrata, piquillos and aragula pesto ๕ .....	14
Salmon sashimi, uzupon mayonnaise ๕ .....	17
Crispy chicken salad, coriander and sesam seeds ( <i>small / large</i> ) ๕ .....	14 / 18
Vegan poke bowl ๕ .....	18
<i>White rice and red quinoa, avocado, wakame seaweed, pomegranate and mango</i>	

## FRENCH STYLE

Sea bream fillet, citrus fennel salad ๕ .....	23
Taglioni with cream and parmesan cheese <i>Di Parma ham Aged 16 months</i> ๕ .....	21
Chicken supreme <i>From France</i> , mashed potatoes, thyme jus ๕ .....	22
<i>French Limousine</i> Rump steak, french fries, pepper sauce or 'paprika butter' ๕ .....	26
<i>Simmenthal</i> Striploin, mashed potatoes, salad, pepper sauce or 'paprika butter' ๕ .....	35
<i>Extra sides : mashed potatoes, french fries, green salad, rice, vegetables</i> .....	5
<i>Extra sauce : pepper (+1๕), paprika butter (+1๕) or morel sauce (+5๕)</i>	

## FUSION STYLE

Beef tartare korean style <i>Beef from France</i> , french fries ๕ .....	22
Weeping tiger, minced white cabbage, black and white rice ๕ .....	25.5
<i>Minced french beef shoulder tender, thai style, cooked like a tataki</i>	
Aeropuerto world food main dish served in a hot stone bowl, recommended for 2 ๕ .....	29
<i>Black and white rice, french chicken, prawns, vegetables, coriander, soja sauce, omelette</i>	
<i>Carnaroli DOP</i> risotto, thai eggplants with soja and mirin ( <i>vegan</i> ) ๕ .....	19
Salmon fillet glazed with miso, pak choi 'tarte tatin' ๕ .....	32
Steamed monkfish medallions <i>Tom Yam</i> , black and white rice ( <i>spicy</i> ) ๕ .....	29

## DESSERTS

Plate of aged cheese selected by our neighbour <i>Eric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France, Paris 12th</i> .....	12
Matcha 'financier' cake, red fruit compote, italian meringue ๕ .....	10
"Panna colada", roasted pineapple infused with green mate ๕ .....	9
Açaï bowl with granola and fresh fruits ๕ .....	8
<i>Valrhona</i> chocolate mousse, Espelette and almond crumble biscuit ๕ .....	9
Mango and speculoos cheesecake ๕ .....	12
Coffee dessert <i>Matcha financier, panna cotta, chocolate mousse</i> ๕ .....	9
<i>Frais et Gourmand</i> Nougat ice cream, raspberry sorbet, red fruit compote, whipped cream .....	11
Sorbets and ice cream <i>Artisanal</i> , 3 scoops .....	9
<i>Sorbets : lemon, strawberry, mango, raspberry</i>	
<i>Ice creams : vanilla, salted toffee, fresh milk, chocolate, nougat</i>	

*We selected quality bread from Eric Kayser*

*"homemade" dishes ๕ are cooked on the spot from raw material*

*In case of food intolerance or special diet, feel free to ask our team*

*Net prices in € - checks are not accepted*

# MENU



STARTER, MAIN DISH OR MAIN DISH, DESSERT 25€

STARTER, MAIN DISH, DESSERT 29€

Peas gaspacho with fresh mint and coco milk (*vegan & gluten free*) 𠄎  
or Homemade taramasalata, smoked cod roe and paprika, artisanal blini 𠄎

Sea bream fillet, citrus fennel salad 𠄎  
or Chicken supreme *From France*, mashed potatoes, thyme jus 𠄎  
or *Carnaroli DOP* risotto, thai eggplants with soja and mirin (*vegan*) 𠄎

*Valrhona* chocolate mousse, Espelette and almond crumble biscuit 𠄎  
or "Panna colada", roasted pineapple infused with green mate 𠄎

## KID MENU 14€

*Until 12 years old*

Beef or Fish fillet, french fries  
1 scoop ice cream (vanilla, strawberry or chocolate) or Chocolate Mousse 𠄎  
Apple juice (20cl) or Orange juice (20cl) or Evian (33cl)

## COCKTAILS

Coup de Foudre at Chai 33 Vodka, passion fruit, spicy, ginger, lemonade	11	Mad Man Bourbon whiskey, cane sugar, angostura	12
Le Pékinois Gin, yuzu, lemongrass, tonic	13	Lilou Honey Pacto Navio rum, honey, vanilla, lemon	14
Sierra Madre Tequila, pineapple, cointreau, lime	12	Virgin Fragola - mocktail Pineapple, orange, lemon, strawberry	8

## DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Lemonaid <i>organic and fairtrade, lime or orange</i> 33 cl	6
A. Milliat juices <i>cox apple, orange, tomato or apricot</i> 20 cl	6
A. Milliat juices <i>grapes</i> 33 cl	7.5
Organic citronnade Alain Milliat <i>passion fruit</i> 20 cl	6
Organic Schorle <i>apple or blackcurrant</i> 33 cl	6.5
Evian, Badoit rouge 33 cl	5.5
Evian 1/2l / 1l <i>still natural mineral water</i>	5/7
Saint-Géron 75 cl <i>sparkling natural mineral water</i>	7
Expresso, decaf	3
Double expresso, cappuccino, hot chocolate	5
Dammann tea, Dammann herbal tea	5

## APERITIFS . BEER . CIDER

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 + soft 25 cl (2€)	9
Jack Daniel's 4 cl	13
Heineken beer 25 cl / 50 cl	4.9 / 7.5
Affligem beer 25 cl / 50 cl	5.5 / 8.9
BAP BAP beer, brewed in Paris <i>Bottle</i> 33 cl <i>Blond or White / IPA</i>	7 / 7.5
APPIE brut cider, from Normandy <i>Bottle</i> 33 cl	7



All the organic rubbish the restaurant makes is collected by a local company and transformed into electricity gas & fertilizer



Feel free to ask for a doggy bag