



CONSERVERIE LA GUILDIVE

Moules en escabèche	6,5	Sardines	
Filets de maquereaux à l'huile d'olive vierge bio	6,5	citron / huile d'olive bio / piquantes	8

DELICATESSEN

Terrine de campagne maison	9	Chorizo artisanal français comme une rosette	14
Saucisse sèche de Lacaune IGP	12	Jambon Di Parma 16 mois (petite / grande assiette)	12 / 19

'ROLLS'

BRIOCHES JL POUJAURAN

Le Salmon roll	21
coleslaw thaï, avocat, saumon fumé à l'ancienne	

LE LÉGUME

Houmous tahineh kasih	8,5
légumes de saison et mélasse de grenade	
Gaspacho de melon français à la badiane	7
tartare de melon et agrumes confits	

COMME UNE BELLE ENTRÉE

À PARTAGER

Burrata et accompagnement de saison	14
Arancini truffés, fromage frais, mesclun	19
Grande salade melon, volaille, orange confite et basilic	19
Belle assiette d'été à partager - chiffonnades de jambon de Lacaune et melon jaune, burrata crémeuse	19
Calamari fritti, fromage blanc aux herbes	15
Panier de vapeurs - gyozas légumes & gyozas crevette - sauce à 'diper'	18
Assiette de saumon fumé à l'ancienne au bois d'aulne, Maison Barthouil	24

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

PASTA

Coquillettes liées au comté	16
jambon blanc Montalet, oeuf mollet	
Ravioles fraîches à la truffe	28
sauce blanche et nuage de paris bruns	

POISSONS

Pavé de merlu, viennoise sésame	23
huile d'épinards, garniture au choix	
Espadon snacké, chimichurri	21
tomates datterino, garniture au choix	

VIANDES

Saucisse artisanale sauge genièvre cajun, purée crémeuse	17
Magret de canard extra de la Maison Barthouil, sauce Apicius, fruits d'été, garniture au choix	23
Tigre qui pleure, émincé de chou blanc, riz parfumé	26
Noix d'entrecôte de boeuf 300g juste grillée, garniture au choix	38
à pimenter avec les sauces de la Maison Martin ou sauce poivre ou beurre béarnaise	

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Purée crémeuse, Légumes de saison, Riz parfumé, Salade verte
Accompagnement supplémentaire +5€

LES DESSERTS

Planche de fromages affinés	17	Açaï bowl	8
Les Nouveaux fromagers, à partager		fruits et granola maison	
Crèmeux caramel dulce	7	Pêches rôties à la sarriette	10
graines de sésame		glace lait frais, crumble	
Café dessert	9	Compote de pomme maison	8
crèmeux caramel, compotée de fruit, mousse açaï		tranche de cake à l'ancienne	

GLACES DU M.O.F PHILIPPE URRAKA

Coupe 3 boules	9
Sorbets : citron pressé, fraise, mangue, framboise	
Glaces : vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja, nougat	
Extras : coulis fruits rouges ou caramel ou chantilly	+1

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 23€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

- Terrine de campagne maison
Gaspacho de melon français aux agrumes confits
ou Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame
- Pavé de merlu, courgettes tomates, lait d'amandes
ou Saucisse artisanale sauge genièvre cajun, purée crémeuse
ou Coquillettes liées au comté, jambon blanc Montalet, oeuf mollet
- Compote de pommes maison, tranche de cake à l'ancienne
ou Açai bowl, fruits et granola maison (végétal)
ou Crèmeux caramel dulce et graines de sésame

MENU ENFANT 9€

Jusqu'à 12 ans

- Volaille panée maison ou Petit pavé de merlu, accompagnement au choix
1 Boule de glace artisanale (vanille, fraise ou chocolat) ☺
Verre de jus (pomme ou orange 20cl) ou Verre de sirop (grenadine ou menthe 20cl)

COCKTAILS

Tous les classiques sont également disponibles sur demande

Spritz Classique Aperol, prosecco, eau gazeuse	10	Mom's Blush Gin, cranberry, framboise, citron vert, prosecco	12
Spritz Riviera Limoncello, sucre de canne, citron vert, prosecco, eau gazeuse	10	Cognac sour Cognac VS, jus de raisin blanc, miel, blanc d'oeuf	13
Spritz Atlantique Pineau blanc, fleur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse	13	Grape & Mint - Virgin Jus de raisin blanc, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	8
Pornstar Martini Vodka, passion, vanille, citron vert	11	Soir d'été - Virgin Abricot, cranberry, pamplemousse, eau gazeuse	8
Dark & Stormy Rhum ambré, ginger beer bio La French, citron vert, bitter	13		

SOFTS . EAUX . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Limonade bio aux agrumes 33 cl	6
Jus A. Milliat pomme cox, orange, tomate ou abricot 20cl	6
Thé glacé maison pêche, citron, framboise, fraise 25 cl	6
Evian, Badoit rouge 33 cl	5.5
Evian 1/2l / 1l eau minérale naturelle plate	5/7
Saint-Géron 75 cl eau minérale naturellement pétillante	7
Expresso, décaféiné, noisette	3
Crème, double expresso, cappuccino, chocolat	5
Thé Dammann, Infusion Dammann	5
Café frappé	6

APÉRITIFS . CIDRE . BIÈRES

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
Cidre APPIE Brut, Oise Normande 33 cl	7
Bières artisanales bio Deck & Donohue à moins de 15km	
D Pilsner bio pression 25/50 cl Blonde et légère	4.9/7.5
Mission Pale Ale bio pression 25/50 cl Douce et ronde	5.5/8.9
Bières bouteilles 33 cl L'aube, Blanche bio / Indigo IPA bio	7/7.5



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.

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

SÉLECTION DU MOMENT

LÉGER & MORDANT

	15CL	25CL	75CL
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier (blanc) un cocktail de raisins sudistes, vif et frais	5	8	23
IGP Pays d'Oc, Viognier, Versant vegan brve (blanc) cépage du Condrieu, doré par le soleil d'Oc	6.5	10.5	29
AOC Pouilly Fumé, "Bois Fleuri", Loïc Cailbourdin (blanc) joli blanc minéral de notre ami Loïc	12	20	54

SEC & TENDRE

Vin de France, La petite Seine bio (rosé) parfait pour attaquer l'apéritif	-	-	20
AOP Pacherenc du Vic-Bilh, Alain Brumont (blanc) vin du Sud-Ouest, marqué par le fruit	6	10	27
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis (blanc) valeur sûre bourguignonne, toute en rondeur	8	13	36

FRAIS & GOURMAND

IGP Comté Tolosan, Syrah, Domaine Ribonnet bio nature (rouge) syrah délicate, légèrement poivrée	8	13	36
IGP Méditerranée, Les Jolies Filles, Aegerter (rosé) gourmandise de soif dominée par le cinsault	6	10	27

FRUITÉ & INTENSE

AOC Ctx du Lyonnais, Gam' Nature, Domaine de Prapin nature (rouge) un gamay bien structuré	9	15	39
IGP Ctx du Pont du Gard, Montfrin La Tour bio vegan (rouge) arôme et caractère, on dirait le Sud	6.5	10.5	29

RICHE & SOYEUX

IGT Puglia, Diverso Rosso bio (rouge) bel italien boisé et ensoleillé	5	8	23
AOC Montagne Saint-Emilion, Château Treytins (rouge) sur la rive droite, rondeur et puissance	10	16	45

DOUX & ÉCLATANT

IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin (blanc) légèrement moelleux et évocateur	6.5	10.5	29
DOCG Moscato d'Asti, Ricossa, Antiqua Casa (blanc) comme un bonbon pétillant	7.5	12	34
Vin de France, contre toute attente (rosé perlant) un soir d'été acidulé	6	10	27

LE VIN MYSTÈRE

Verre de vin 'secret' servi dans un verre noir, tentez l'expérience et devinez ce qu'il contient ! - 12cl 8

VINS 'PERCHÉS'

2 VINS EN FORMAT DÉGUSTATION

PERCHÉ (blancs) IGP des Cévennes Gournier / IGP d'Oc Viognier / AOC Pacherenc de Vic-Bilh - 3 x 6cl	12
PERCHÉ (rouges) IGP Comté Tolosan Syrah / IGP Ctx du Pont du Gard / IGT Puglia - 3 x 6cl	12

PARADIS DES VINS & CHAMPAGNES

SÉLECTION PARMIS LES PÉPITES DE NOTRE CAVE HISTORIQUE

AOC Châteauneuf-du-Pape, La Font du Loup, 2018 (paradis des blancs)	96
AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru, En Caillerets, Sylvain Morey, 2017 (paradis des blancs)	135
AOC Chablis Grand Cru, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017 (paradis des blancs)	125
AOC Côtes de Provence, Château Carpe Diem bio (rouge)	52
AOC Crozes Hermitage, Les Papillons, Gilles Robin bio (rouge)	54
AOC Mercurey, Château d'Etroyes (rouge)	68
VDP du Gard, Roc d'Anglade, 2017 (paradis des rouges)	106
AOC Pernand-Vergelesses 1er Cru, Domaine Chanson, 2017 (paradis des rouges)	108
AOC Saint-Émilion Grand Cru, La Dame de Onze Heures, 2020 bio (paradis des rouges)	121

Champagne Henri Giraud Esprit Nature (brut blanc)	12cl / 75cl	16 / 89
Champagne Langlet (brut rosé)	75cl	89