



NOS ARTISANS

Chai 33, cave à vins fins et restauration gourmande, depuis 2002 !
 Notre carte est conçue main dans la main avec nos fournisseurs, partenaires, artisans :
 beaucoup de talents et d'histoires, souvent familiales, qui résonnent avec la nôtre :
 des fruits et légumes frais livrés tous les jours par la maison Emali à Rungis; le porc artisanal français
 et les charcuteries d'Adrien de la maison Montalet à Lacaune dans le Tarn; les volailles françaises
 de nos amis Sabine et Frédéric Masse; les épices familiales des maisons Nomie et Spice;
 des glaces artisanales de l'Aude ; les pains de monsieur Jean-Luc Poujauran
 et tant d'autres, saison après saison. Découvrez, profitez !

CHARCUTERIES

JAMBON D'EXCEPTION

TRANCHÉ MINUTE À LA WISMER

Di parma **18 mois Maison Bedogni** (petite/grande) 12 / 19

COCHONNAILLES

Planche de charcuteries (petite/grande) 16 / 29

jambon blanc sans nitrites et saucisse perche

Montalet, terrine maison, Di Parma **18 mois**

'CROQUES'

PAIN DE MIE JL POUJAURAN

Le Croque Monsieur / Le Croque Madame 14 / 16
 jambon blanc **Maison Montalet**, comté, frites ou salade / avec un oeuf au plat
 Le Croque poulet façon Bahn mi 18
 poulet pané maison, sauce cacahuète, légumes pickles, frites ou salade

BELLES ENTRÉES

SOLO & À PARTAGER

Oeuf mayo truffée, pousses de saison 5.5
 Velouté de légumes frais selon marché (entièrement végétal) 7.5
 Houmous de betterave, pickles maison (entièrement végétal) 8
 Burrata crémeuse, accompagnement de saison 12
 Camembert entier du **Calvados** au lait cru, rôti au miel et graines, en feuilleté 24
 Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (petite / grande) 13 / 19
 Escargots **Label Rouge** et beurre à l'ail 10
 Terrine de campagne maison, chutney d'oignons rouges 9
 Huitres fines **Normandie N°3** (par 6 / par 10) 14 / 20

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

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

POISSONS

Fish & Chips maison 19
 sauce tartare
 Cocotte de poisson et gambas 22
 légumes de saison, sauce légère coco curry
 Gravelax de saumon 24
 lemon curd et crème aneth, garniture au choix

PASTA & RISOTTO

Penne sauce tomate maison 16
 pesto de roquette
 Tagliatelles crème parmesan 16
 oeuf parfait
 Risotto tombée de champignons 18
 crème de truffe
 Agrémentez vos pâtes et risotto :
 avec une burrata crémeuse +4.5€
 avec une chiffonnade de jambon di Parma +4.5€

VIANDES & VOLAILLES

Saucisse au couteau artisanale **Montalet**, purée crémeuse 17
 Sauté de poulet coco curry coriandre, riz parfumé 18
 Parmentier d'effiloché de canard, purée de pomme de terre, salade verte 21
 Nems croustillants d'agneau, purée de carottes et carottes fanes 23
 Tartare de boeuf **Limousin** français préparé, garniture au choix 22
 Burger gourmet boeuf français **180g**, comté **AOP 24 mois**, mayo truffée, chutney d'oignons, roquette, frites maison 22
 Tigre qui pleure, émincé de chou blanc, riz parfumé 25
 Noix de faux filet de boeuf **Angus 250g**, garniture au choix 32
 sauce maison au choix : sauce bleu ou sauce poivre

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Purée crémeuse, Légumes de saison, Riz parfumé, Salade verte
 Accompagnement supplémentaire +4€
 Sauce supplémentaire sauce bleu ou sauce poivre +1€

LES DESSERTS

Assortiment de fromages affinés **AOP** (pte / gde assiette) 9 / 17
 Pain perdu gourmand **Poujauran** 12
 éclats de pistaches et glace caramel
 Cheesecake sans cuisson 10
 noix de coco mangue vanille
 Tiramisu 9
 madeleine fondante au café
 Ile flottante aux pralines roses 8
 crème anglaise
 Nage d'agrumes sirop badiane vanille 10
 poudre d'agrumes
 Café dessert 9
 riz au lait, madeleine maison, nage d'agrumes
 Riz au lait 7.5
 coulis caramel passion

GLACES ARTISANALES

Coupe 3 boules 9
 Sorbets : citron pressé, fraise, framboise, mangue
 Glaces : vanille, chocolat guanaja, lait frais, caramel
 Extras : coulis fruit ou sauce caramel ou crème fouettée +1

Prix nets en €
 Les chèques ne sont pas acceptés

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 23€ / ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Velouté de légumes du moment (entièrement végétal)
ou Oeuf mayo truffée, mesclun

Sauté de poulet coco curry coriandre, riz parfumé
ou Fish & Chips maison, sauce tartare
ou Penne sauce tomate maison, pesto de roquette

Riz au lait caramel passion
ou Ile flottante aux pralines roses, crème anglaise

PLAT DU JOUR 15€

Selon marché - Du Lundi au Vendredi - Au déjeuner

MENU ENFANT 9€

Jusqu'à 12 ans

Volaille panée maison, frites ou purée / Poisson pané maison, frites ou purée / Penne tomate pesto
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

Les classiques sont également disponibles sur demande

Spritz Classique Aperol, prosecco, eau gazeuse	10	Belle époque Gin, orange, Saint Germain, citron vert, prosecco	14
Spritz Limone Limoncello, fraise, menthe, prosecco, eau gazeuse	10	Honey Luke Whisky Bellevoys, miel, pomme, ananas, citron vert, gingembre	14
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
Expresso Martini Vodka, expresso, liqueur de café, pop corn ou châtaigne	11	Soir d'été - Virgin Abricot, cranberry, pamplemousse, eau gazeuse	8
Dark & Stormy Rhum ambré, ginger beer bio La French, citron vert, bitter	13	Soleil vert - Virgin Orange, ananas, citron vert, gingembre, eau gazeuse	9

SOFTS . EAUX . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Limonade Les Filles de l'Ouest bio aux agrumes 33 cl	6
Jus A. Milliat pomme, 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 1/2 sec A. Milliat, Cuvée Juliette, bio, Normandie 33 cl	7.5
Bières artisanales Deck & Donohue, brassées 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



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



VINS GOÛTS & COULEURS SÉLECTION DU MOMENT

LÉGER & MORDANT

	15CL	25CL	75CL
IGT Terre Siciliane, Pinot Grigio bio (blanc) un cocktail de raisins frais sous le soleil de Sicile	4.5	7	19
IGP Pays d'Oc, Viognier, Versant vegan hve (blanc) cépage du Condrieu, doré par le soleil d'Oc	6.5	10.5	23

SEC & TENDRE

Vin de France, La Petite Seine bio (rosé) parfait pour attaquer l'apéritif	4.5	7	19
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis (blanc) valeur sûre bourguignonne, toute en rondeur	8	13	29

FRAIS & GOURMAND

IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, Les Vins de Vienne (rouge) syrah délicate, légèrement poivrée	7.5	12	27
AOP Brouilly, Les Pas Perdus sans sulfites ajoutés (rouge) un gamay dans son plus simple appareil	8	13	29

FRUITÉ & INTENSE

AOP Corbières, Cuvée Alice, Hameau des Ollieux bio (rouge) un bon compagnon pour vos viandes	6.5	10.5	23
AOP Saint-Estèphe, La Devise de Lilian, Château Lilian Ladouys (rouge) un 2nd à l'étoffe d'un 1er	14	23	43

RICHE & SOYEUX

IGT Puglia, Diverso Rosso bio (rouge) bel italien boisé et ensoleillé	4.5	7	19
AOP Bourgogne, F. Magnien, Pinot Noir Coeur de violette (rouge) délicat et élégant bourguignon	14	23	43

DOUX & ÉCLATANT

IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin (blanc) légèrement moelleux et évocateur	6.5	10.5	23
Moscato d'Asti DOCG (blanc pétillant) bulles et douceur	7.5	12	27
Champagne du moment (brut blanc) 12cl / 75cl	15	-	75

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'

3 VINS EN FORMAT DÉGUSTATION

PERCHÉ (blancs) IGT Terre Siciliane / IGP d'Oc Viognier / AOC Montagny - 3 x 6cl	12
PERCHÉ (rouges) IGP Collines Rhodaniennes Syrah / AOP Corbières / IGT Puglia - 3 x 6cl	12

NOTRE CAVE HISTORIQUE

Au XIXe siècle, les Chais de Bercy ont abrité le plus grand marché viticole du monde. Inscrits à l'inventaire des monuments historiques, nos chais en pierre abritent une magnifique cave à vins qui vous fait vivre une expérience unique et replonger au coeur de l'histoire.

Au Chai 33 toutes les bouteilles sont proposées à prix 'caviste' avec un droit de bouchon de 10€ !

Quelques exemples :

AOC Chablis, Domaine Fèvre, 2021 (paradis des blancs)	88
AOP Meursault, Vincent Girardin, Vieilles Vignes 2022 (paradis des blancs)	135
AOC Pernand-Vergelesses 1er Cru, Domaine Chanson, 2017 (paradis des rouges)	81
AOC Bordeaux, Domaine de Cambes 2016 (paradis des rouges)	142
AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Tertre Roteboeuf 1994 (paradis des rouges)	280



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.