



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)
jambon blanc sans nitrites et saucisse perche
Montalet, rillettes maison, Di Parma **18 mois**

16 / 29

'CROQUES'

PAIN DE MIE JL POUJAURAN

Le Croque Monsieur 14
jambon blanc **Maison Montalet**, comté 24 mois, frites ou salade

Le Croque Madame 16
jambon blanc **Maison Montalet**, comté 24 mois, frites ou salade / avec un oeuf au plat

BELLES ENTRÉES

SOLO & À PARTAGER

Oeuf et mayo au charbon végétal 4.5

Chou fleur rôti au paprika fumé, fromage blanc menthe fraîche citron 7.5

Houmous de saison aux petits pois (entièrement végétal) 8

Burrata crémeuse, accompagnement de saison 12

Camembert entier du **Calvados** au lait cru, rôti au miel et graines, en feuilleté 24

Huitres fines **Normandie N°3** (par 6 / par 10) 14 / 20

Belle salade Caesar aux gambas 21

Tartare de saumon, crème d'avocat, lait de coco passion 17

Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (petite / grande) 13 / 19

Escargots **Label Rouge** et beurre à l'ail 10

Rillettes maison volaille et porc, pickles 9

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

POISSONS

Pêche du jour, confit de légumes du soleil
au ras el hanout, huile de basilic 19

Saumon en feuille de bananier
sauce légère au satay, riz parfumé 23

Poulpe grillé sauce chimichurri
pommes grenaille sautées 28

PASTA & RISOTTO

Aubergine parmigiana
gratinée 16.5

Linguine aux gambas
bisque maison 21

Risotto aux asperges fraîches
kumquats confits et pesto de kumquats 20

Agrémentez vos pâtes et risotto :
avec une burrata crémeuse +4.5€
avec une chiffonnade de jambon di Parma +4.5€

VIANDES & VOLAILLES

Sauté de poulet lait de coco satay, riz parfumé 18

Ribs de porc fondant BBQ **Maison Montalet**, patates douces rôties, coleslaw 20

Parmentier d'effiloché de canard, purée de pomme de terre, salade verte 21

Cocotte d'agneau fondant, pommes grenaille au thym 24

Tartare de boeuf **Limousin** préparé façon thaï, garniture au choix 22

Burger gourmet pulled beef **mijoté 12h**, cheddar, sauce barbecue, pickles, salade, 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, sauce poivre, chimichurri

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Purée crémeuse, Légumes de saison, Riz parfumé, Salade verte

Accompagnement supplémentaire +4€

Sauce supplémentaire sauce bleu, sauce poivre, chimichurri +1€

LES DESSERTS

Assortiment de fromages affinés **AOP** (pte / gde assiette) 9 / 17

Cheesecake sans cuisson 10

Baba au rhum vieux des îles 14

Café dessert 10

Choux maison craquelin 10

Salade de fruits 8

Crème brûlée maison 8

"Millefeuille chocolat" maison 13

ganache chocolat, feuilleté, chantilly cacao

GLACES ARTISANALES

Coupe 3 boules 9

Sorbets : citron pressé, fraise, framboise, mangue

Glaces : vanille, chocolat guanaja, caramel

Extras : coulis fruit ou sauce caramel ou crème fouettée +1

Prix nets en €

Les chèques ne sont pas acceptés

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

MENU

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

Chou fleur rôti au paprika fumé, fromage blanc menthe fraîche citron
ou Oeuf et mayo au charbon végétal

Sauté de poulet lait de coco satay, riz parfumé

ou Pêche du jour, confit de légumes du soleil au ras el hanout

ou Aubergine parmigiana gratinée

Crème brûlée à la crème de pistache

ou Salade de fruits, sirop bissap

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 du moment, frites ou purée

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, espresso, 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



Pionniers depuis 10 ans, nous mettons à votre disposition des boîtes vous permettant d'emporter les plats que vous n'avez pas terminés.



CAVE À VINS

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
IGP Méditerranée, Domaine Figuière bio (blanc) frais et lumineux comme un plongeur en Provence	7	11	25

SEC & TENDRE

AOC Côtes de Provence, Magali, Domaine Figuière bio (rosé) enfin l'été avec ce concentré de Bastide	8	13	29
AOP Mâcon La Roche Vineuse, Olivier Merlin (blanc) Chardonnay bourguignon élégant et exotique	11.5	19	39

FRAIS & GOURMAND

IGP Vin de Pays du Var, Cuvée Plaisir (rosé) idéal pour se poser en terrasse	4.5	7	19
IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, Les Vins de Vienne (rouge) syrah délicate, légèrement poivrée	7.5	12	27
VDF, Comme un Goût de Malbec, Cazebonne bio (rouge) membre du collectif Bordeaux Pirate	6.5	10.5	23
AOP Bourgueil, Cuvée Trinch, Catherine & Pierre Breton bio (rouge) un vin de Loire et de copains	7	11	25

FRUITÉ & INTENSE

AOP Cahors, Noir de Casterac, Jean-Luc Baldès (rouge) un malbec tout feu tout flamme	6.5	10.5	23
AOP Graves, Le Grand Vin, Cazebonne en conversion bio (rouge) incarne le renouveau bordelais	10	16	36

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
VDF, Bul'bonne, Cazebonne en conversion bio (blanc pétnat) sauvignon pétillant original et réjouissant	10	16	36
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 / IGP Méditerranée - 3 x 6cl	12
PERCHÉ (rouges) IGP Collines Rhodaniennes Syrah / IGT Puglia / AOP Cahors - 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 :

AOP Meursault, Vincent Girardin, Vieilles Vignes, 2022 (paradis des blancs)	135
AOC Sauternes, Château Yquem, 1996 (paradis des blancs)	390
AOC Pernand-Vergelesses 1er Cru, Maison Champy, 2017 (paradis des rouges)	99
AOC Bordeaux, Domaine de Cambes 2016 (paradis des rouges)	142
AOP Champagne, Henri Giraud, Multi Vintage 17 (paradis des champagnes)	161



Ici, depuis 2015, 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.