



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 Lacauene dans le Tarn;
les viandes de la maison Beauvallet; les poissons de Ciskey Marée;
les épices familiales des maisons Nomie et Spice;
les pains de monsieur Jean-Luc Poujauran
et tant d'autres, saison après saison. Découvrez, profitez !

PLANCHES

FROMAGES

Assortiment de fromages *AOP affinés* (petite/grande)

9 / 17

COCHONNAILLES

Planche de charcuteries (petite/grande)
jambon blanc sans nitrites, saucisse perche,
jambon sec *12 mois, Maison Montalet*

16 / 29

'CROQUES'

PAIN DE MIE JL POUJAURAN

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

15

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

16.5

BELLES ENTRÉES

SOLO & À PARTAGER

Oeuf mayo spicy

4.5

Gaspacho concombre féta et menthe

7.5

Houmous carotte cumin (entièrement végétal)

8

Burrata crémeuse, tomates anciennes, huile de basilic

14

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

24

Huîtres fines *Normandie N°3* (par 6 / par 10)

14 / 20

Rillettes de poissons à l'aneth

12

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

13 / 19

Petits baos au boeuf effiloché, coriandre et oignons crispy

16

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

POISSONS

Pêche du jour, condiment chimichurri
purée crémeuse

19

Chirashi au saumon mariné, sésame et mayo spicy
concombre, coriandre, oignons frits, sur un lit de riz 'sushi'

22

Tataki de thon soja sésame
wok de légumes

25

PASTA & RISOTTO

Penne sauce tomate basilic
copeaux de parmesan (veggie)

16.5

Gyozas végétariens et légumes croquants
dans un bouillon thaï (veggie)

20

Risotto crémeux
aux légumes de saison (veggie)

21

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

VIANDES & VOLAILLES

Sauté de poulet aux épices colombo, riz parfumé

18.5

Belle salade Caesar au poulet crispy

20

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

21

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
sauce maison au choix : sauce bleu, sauce poivre, chimichurri

32

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

Cheesecake sans cuisson, crumble petit Lu
fraises fraîches et coulis de fraise

10

Gros chou profiterole
glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

13

Tiramisu mascarpone
madeleine fondante au café

9.5

Fromage blanc 0%
fruits frais

8

Café dessert
cheesecake, madeleine, verrine de fruits

10

Verrine crème citron
crumble, meringue aux deux sésames

9

GLACES & SORBETS

Coupe 3 boules

9

Sorbets : citron, fraise, framboise, mangue

Glaces : vanille, chocolat, caramel

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

Coupe Fruitée

11

sorbet framboise, sorbet mangue, coulis fruits exotiques, fruits frais, crème fouettée

Coupe Gourmande

10

glace chocolat, glace caramel, sauce chocolat, crumble, crème fouettée

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€
Gaspacho concombre, féta et menthe		
ou Oeuf mayo spicy		

Sauté de poulet aux épices colombo, riz parfumé		
ou Pêche du jour, chimichurri et purée crémeuse		
ou Penne sauce tomate basilic, copeaux de parmesan (veggie)		

Fromage blanc 0%, fruits frais		
ou Verrine crème citron, crumble et meringue aux deux sésames		

PLAT DU JOUR 15€
Selon marché - Du Lundi au Vendredi - Au déjeuner

MENU ENFANT 9€
Jusqu'à 12 ans
Penne sauce tomate basilic / Poisson du moment, frites ou purée
1 Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat) 🍦
Verre de jus (<i>pomme ou orange 20cl</i>) ou Verre de sirop (<i>grenadine ou menthe 20cl</i>)

COCKTAILS			
Les classiques sont également disponibles sur demande			
Spritz Classique	10	Belle époque	14
Aperol, prosecco, eau gazeuse		Gin, orange, Saint Germain, citron vert, prosecco	
Spritz Limone	10	Honey Luke	14
Limoncello, fraise, menthe, prosecco, eau gazeuse		Whisky Bellevoys, miel, pomme, ananas, citron vert, gingembre	
Spritz Atlantique	13	Sober Pink Gin To' - Virgin	10.5
Pineau blanc, fleur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse		Sober gin 0.0%, pamplemousse rose, tonic	
Expresso Martini	11	Sober Spritz - Virgin	9.5
Vodka, expresso, liqueur de café, pop corn ou châtaigne		Sober spritz 0.0%, tonic, tranche d'orange	
Dark & Stormy	13	Soleil vert - Virgin	9
Rhum ambré, ginger beer bio La French, citron vert, bitter		Orange, ananas, citron vert, gingembre, eau gazeuse	

SOFTS . EAUX . CAFÉTERIE	APÉRITIFS . CIDRE . BIÈRES		
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5	Martini rosso, Martini bianco, Campari, Suze 6 cl	6
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5	Pastis 51 3 cl	6
Limonade Les Filles de l'Ouest bio aux agrumes 33 cl	6	Kir Sauvignon 12 cl / Kir Prosecco 12 cl	5 / 9
Jus A. Milliat pomme cox, orange, tomate ou abricot 20cl	6	Vodka, Gin, Rhum, Whisky 4 cl +soft 25 cl (+2€)	9
Thé glacé maison pêche, citron, framboise, fraise 25 cl	6	Sober Spirits 0% 'Gin', 'Rhum' 4 cl +soft 25 cl (+2€)	8.5
Bissap maison	6		
Evian, Badoit rouge 33 cl	5.5	Cidre 1/2 sec A. Milliat, Cuvée Juliette, bio, Normandie 33 cl	7.5
Evian 1/2l / 1l eau minérale naturelle plate	5 / 7		
Saint-Géron 75 cl eau minérale naturellement pétillante	7	Bières artisanales Deck & Donohue, brassées à moins de 15km	
		D Pilsner bio pression 25/50 cl	4.9 / 7.5
Expresso, ristretto, allongé	3	Blonde et légère	
Décaféiné, Noisette	3.5	Mission Pale Ale bio pression 25/50 cl	5.5 / 8.9
Crème, double expresso, cappuccino, chocolat	5	Douce et ronde	
Thé Dammann, Infusion Dammann	5	Bières btles 33 cl Blanche bio ou Indigo IPA bio	7 / 7.5
Café frappé	6		



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.



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			
	15CL	25CL	75CL
LÉGER & MORDANT			
IGP Pays d'Oc, Viognier, Versant <i>vegan hve (blanc)</i> cépage du Condrieu, doré par le soleil d'Oc	6.5	10.5	23
IGP Méditerranée, Domaine Figuière bio <i>(blanc)</i> frais et lumineux comme un plongeon en Provence	7	11	25

SEC & TENDRE			
AOP Côtes du Rhône, Vignerons d'Estézargues bio <i>(blanc)</i> *vin vrac à la tireuse, planète friendly	4.5	7	19*
AOC Côtes de Provence, Magali, Domaine Figuière bio <i>(rosé)</i> enfin l'été avec ce concentré de Bastide	8	13	29
AOP Mâcon La Roche Vineuse, Olivier Merlin <i>(blanc)</i> Chardonnay bourguignon élégant et exotique	11.5	19	39

FRAIS & GOURMAND			
AOC Costières de Nîmes, D. Guiot bio <i>(rosé)</i> *vin vrac à la tireuse, planète friendly	4.5	7	19*
IGP Ctx du Pont du Gard, Vignerons d'Estézargues bio <i>(rouge)</i> *vin vrac à la tireuse, planète friendly	4.5	7	19*
VDF, Comme un Goût de Malbec, Cazebonne bio <i>(rouge)</i> membre du collectif Bordeaux Pirate	6.5	10.5	23

FRUITÉ & INTENSE			
IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, Les Vins de Vienne <i>(rouge)</i> syrah délicate, légèrement poivrée	7.5	12	27
AOP Graves, Le Grand Vin, Cazebonne en conversion bio <i>(rouge)</i> incarne le renouveau bordelais	10	16	36

RICHE & SOYEUX			
AOP Cahors, Noir de Casterac, Jean-Luc Baldès <i>(rouge)</i> un malbec tout feu tout flamme	6.5	10.5	23
AOP Alsace, Pinot Noir, Domaine Ruhlmann <i>(rouge)</i> délicat et élégant alsacien	9.5	15.5	34

DOUX & ÉCLATANT			
IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin <i>(blanc)</i> légèrement moelleux et évocateur	6.5	10.5	23
VDF, Bul'bonne, Cazebonne en conversion bio <i>(blanc pétnat)</i> sauvignon pétillant original et réjouissant	-	-	36
Champagne du moment <i>(brut blanc)</i> 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 (<i>blancs</i>) AOP Côtes du Rhône / IGP d'Oc Viognier / IGP Méditerranée - 3 x 6cl	12
PERCHÉ (<i>rouges</i>) IGP Collines Rhodaniennes Syrah / IGP Ctx du Pont du Gard / 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' + un droit de bouchon de 10€ !			
Quelques exemples :			
AOC Pouilly Fuissé, Thierry Drouhin, 2023 <i>(paradis des blancs)</i>	59		
AOC Sauternes, Château Yquem, 1996 <i>(paradis des blancs)</i>	390		
AOC Chassagne Montrachet 1er Cru, Champs Gains, Sylvain Morey, 2023 <i>(paradis des rouges)</i>		116	
AOC Saint-Emilion grand cru, Tertre Roteboeuf, 2005 <i>(paradis des rouges)</i>	650		
AOP Champagne, Henri Giraud, Multi Vintage 17 <i>(paradis des champagnes)</i>	161		