Chai 33 RESTAURANT

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 viandes de la maison Beauvallet; les poissons de Cissey 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) 16 / 29
jambon blanc sans nitrites, saucisse perche,
jambon sec ***12 mois, Maison Montalet***

'CROQUES'

PAIN DE MIE JL POUJAURAN

Le Croque Monsieur 15
jambon blanc ***Maison Montalet***, comté 24 mois, frites ou salade

Le Croque Madame 16.5
jambon blanc ***Maison Montalet***, comté 24 mois, frites ou salade / avec un oeuf au plat

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

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

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

POISSONS

Pêche du jour, condiment chimichurri 19
purée crémeuse

Chirashi au saumon mariné, sésame et mayo spicy 22
concombre, coriandre, oignons frits, sur un lit de riz 'sushi'

Pavé de saumon laqué miel soja sésame 25
wok de légumes

PASTA & RISOTTO

Penne sauce tomate basilic 16.5
copeaux de parmesan (veggie)

Gyozas végétariens et légumes croquants 20
dans un bouillon thaï (veggie)

Risotto crémeux 21
aux légumes de saison (veggie)

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 boeuf ***français***, cantal fondant, avec ou sans lard fumé ***Montalet***, compotée d'oignons, sauce bbq, pickles, frites 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

Cheesecake sans cuisson, crumble petit Lu 10
fraises fraîches et coulis de fraise

Tiramisu mascarpone 9.5
madeleine fondante au café

Café dessert 10
cheesecake, madeleine, verrine de fruits

Gros chou profiterole 13
glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Fromage blanc 0% 8
fruits frais

Verrine crème citron 9
crumble, meringue aux deux sésames

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

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 *(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
Spritz Limone Limoncello, fraise, menthe, prosecco, eau gazeuse	10
Spritz Atlantique Pineau blanc, liqueur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse	13
Expresso Martini Vodka, expresso, liqueur de café, pop corn ou châtaigne	11
Dark & Stormy Rhum ambré, ginger beer bio La French, citron vert, bitter	13
Belle époque Gin, orange, liqueur de fleurs de sureau, citron vert, prosecco	14
Honey Luke Whisky Bellevoye, miel, pomme, ananas, citron vert, gingembre	14
Sober Pink Gin To' - **Virgin** Sober gin 0.0%, pamplemousse rose, tonic	10.5
Sober Spritz - **Virgin** Sober spritz 0.0%, tonic, tranche d'orange	9.5
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 cox, orange, tomate ou abricot 20cl*	6
Thé glacé maison *pêche, citron, framboise, fraise 25 cl*	6
Bissap maison	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, ristretto, allongé	3
Décaféiné, Noisette	3.5
Crème, double expresso, cappuccino, chocolat	5
Thé Dammann, Infusion Dammann	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.

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
Sober Spirits 0% 'Gin', 'Rhum' *4 cl* +soft *25 cl (+2€)*	8.5
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 btles *33 cl Blanche bio ou 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

	15CL	25CL	75CL
LÉGER & MORDANT			
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 plongeon 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			
VDF, Comme un Goût de Malbec, Cazebonne *bio (rouge) membre du collectif Bordeaux Pirate*	6.5	10.5	23
FRUITÉ & INTENSE			
IGP Collines Rhôdaniennes, Syrah, Les Vins de Vienne *(rouge) syrah délicate, légèrement poivrée*	7.5	12	27
AOP Graves, Le Grand Vin, Cazebonne *en conversion bio (rouge) incarne le renouveau bordelais*	10	16	36
RICHE & SOYEUX			
AOP Cahors, Noir de Casterac, Jean-Luc Baldès *(rouge) un malbec tout feu tout flamme*	6.5	10.5	23
AOP Alsace, Pinot Noir, Domaine Ruhlmann *(rouge) délicat et élégant alsacien*	9.5	15.5	34
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*	-	-	36
Champagne du moment *(brut blanc) 12cl / 75cl*	15	-	75

LE VIN ECO-FRIENDLY

Des vins **bio**, direct vignerons, sans emballage jetable et servis à la tireuse - *15cl / 25cl / Carafe de 75 cl* – 4.5 / 7 / 19
AOP Côtes du Rhône, Vignerons d'Estézargues *(blanc)* ou VDF, Domaine la Clausade *(rosé)*
ou IGP Côteaux du Pont du Gard, Vignerons d'Estézargues *(rouge)*

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)* AOP Côtes du Rhône / IGP d'Oc Viognier / IGP Méditerranée - *3 x 6cl* 12
PERCHÉ *(rouges)* IGP Collines Rhôdaniennes 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 *(paradis des blancs)* 59
AOC Sauternes, Château Yquem, 1996 *(paradis des blancs)* 390
AOC Chassagne Montrachet 1er Cru, Champs Gains, Sylvain Morey, 2023 *(paradis des rouges)* 116
AOC Saint-Emilion grand cru, Tertre Roteboeuf, 2005 *(paradis des rouges)* 650
AOP Champagne, Henri Giraud, Multi Vintage 17 *(paradis des champagnes)* 161