



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 Ciskey Marée;
les épices familiales des maisons Nomie et Spice;
le pain de 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'

Le Croque Monsieur jambon blanc <i>Maison Montalet</i> , comté 24 mois, frites ou salade	15
Le Croque Madame jambon blanc <i>Maison Montalet</i> , comté 24 mois, frites ou salade / avec un oeuf au plat	16.5

BELLES ENTRÉES

SOLO & À PARTAGER

Oeuf mayo spicy	4.5
Velouté de légumes de saison (entièrement végétal)	7
Houmous carotte cumin (entièrement végétal)	8
Chou fleur rôti aux épices douces (entièrement végétal)	8
Burrata crémeuse, pommes rôties, balsamique et fruits secs	14
Petit camembert entier <i>de l'Orne</i> , rôti au miel et romarin	12
Huîtres fines de claire <i>Normandie N°3</i> (par 6 / par 10)	15 / 20
Rillettes de poissons à l'aneth	12
Assiette de saumon fumé artisanal <i>de Norvège</i>	17
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (petite / grande)	13 / 19

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

POISSONS

Pêche du jour, condiment chimichurri écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	19
Chirashi au saumon mariné, sésame et mayo spicy concombre, coriandre, oignons frits, sur un lit de riz 'sushi'	22
Pavé de saumon laqué miel soja sésame wok de légumes	25

MARCHÉ VEGGIE

Parmigiana gratinée salade verte (veggie)	18
Penne sauce tomate basilic copeaux de parmesan (veggie)	16.5
Risotto crémeux au lait de coco et légumes de saison (entièrement végétal)	21
Agrémentez pâtes et risotto :	
avec une burrata crémeuse	+4.5€
avec une chiffonnade de jambon sec	+4.5€

VIANDES & VOLAILLES

Suprême de volaille aux épices tandoori, riz parfumé	20
Belle salade Caesar au poulet crispy	19.5
Ribs de porc fondant BBQ <i>Maison Montalet</i> , pommes grenaille	21
Tartare de boeuf <i>Limousin</i> préparé aux tomates confites pesto et parmesan, garniture au choix	22
Burger boeuf <i>français</i> , cantal fondant, avec ou sans lard fumé <i>Montalet</i> , compotée d'oignons, sauce bbq, frites	22
Tigre qui pleure, émincé de chou blanc, riz parfumé	25
Noix de faux filet de boeuf <i>Angus 250g</i> , garniture au choix	32
sauce maison au choix : sauce bleu, sauce poivre, chimichurri	

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Ecrasé de pommes de terre, Pommes grenaille, Légumes de saison, Riz parfumé, Salade verte	
Accompagnement supplémentaire	+4€
Sauce supplémentaire sauce bleu, sauce poivre, chimichurri	+1€

LES DESSERTS

Verrine cream cheese, pommes fondantes crumble et caramel beurre salé	8.5	Moelleux au chocolat noir de Tanzanie boule de glace vanille	12
Tiramisu mascarpone au nutella	9	Faisselle coulis de fruits rouges	7
Café dessert assortiment de 3 mini desserts du moment	10	Tartelette du moment selon l'inspiration de notre pâtissière	9.5

GLACES & SORBETS

Coupe 3 boules	9
Sorbetes : citron, fraise, framboise, mangue	
Glaces : vanille, chocolat, caramel	
Extras : coulis fruit ou sauce caramel ou crème fouettée	+1

MENU

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

Velouté de légumes de saison (entièrement végétal)
ou Chou fleur rôti aux épices douces (entièrement végétal)

Suprême de volaille aux épices tandoori, riz parfumé
ou Pêche du jour, chimichurri, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
ou Penne sauce tomate basilic, copeaux de parmesan (veggie)

Faisselle, coulis de fruits rouges
ou Verrine cream cheese, pommes fondantes, crumble et caramel beurre salé

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	Belle époque Gin, orange, liqueur de fleurs de sureau, 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, liqueur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse	13	Sober Pink Gin To' - Virgin Sober gin 0.0%, pamplemousse rose, tonic	10.5
Expresso Martini Vodka, expresso, liqueur de café, pop corn ou châtaigne	11	Sober Spritz - Virgin Sober spritz 0.0%, tonic, tranche d'orange	9.5
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
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

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	4.9/7.5
Blonde et légère	
Mission Pale Ale bio pression 25/50 cl	5.5/8.9
Douce et ronde	
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

LÉGER & MORDANT

	15CL	25CL	75CL
IGP Pays d'Oc, Viognier, Versant <i>vegan hve (blanc) cépage du Condrieu, doré par le soleil d'Oc</i>	6.5	10.5	23
AOP Languedoc, Château d'Assas <i>(blanc) une bouche briochée et du soleil en bouteille</i>	7.5	12	27

SEC & TENDRE

AOP Tavel, Prieuré de Montézargues <i>bio (rosé) prolongez l'été avec cette élégance veloutée</i>	7.5	12	27
AOP Mâcon La Roche Vineuse, Olivier Merlin <i>(blanc) un Bourgogne fin, élégant et exotique</i>	11.5	19	39

FRAIS & GOURMAND

IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, Les Vins de Vienne <i>(rouge) syrah délicate, légèrement poivrée</i>	7.5	12	27
AOP Chiroubles, Bel-Air, Château de Raousset <i>(rouge) un joli gamay rubis aux notes de cassis</i>	8.5	14	31

FRUITÉ & INTENSE

AOP Alsace, Pinot Noir, Domaine Ruhlmann <i>(rouge) délicat et élégant alsacien</i>	8.5	14	31
AOP Pic Saint Loup, La Cordée <i>bio (rouge) du fruit et du caractère au pied des contreforts cévenols</i>	9.5	15.5	34

RICHE & SOYEUX

AOP Cahors, Noir de Casterac, Jean-Luc Baldès <i>(rouge) un malbec tout feu tout flamme</i>	6.5	10.5	23
AOP St-Estèphe, La Devise de Lilian <i>(rouge) magnifique terroir blotti entre Cos d'Estournel & Lafite Rothschild</i>	-	-	42

DOUX & ÉCLATANT

IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin <i>(blanc) légèrement moelleux et évocateur</i>	6.5	10.5	23
VDF, Bul'bonne, Cazebonne <i>en conversion bio (blanc pétnat) sauvignon pétillant original et réjouissant</i>	-	-	36
Champagne du moment <i>(brut blanc) 12cl / 75cl</i>	15	-	75

LE VIN ECO-FRIENDLY

Des vins **bio**, direct vigneron, 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 / AOP Languedoc - 3 x 6cl	12
PERCHÉ (rouges) 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 cœur 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
AOP Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, Frédéric Magnien 2022 <i>(paradis des rouges)</i>	136
AOC Saint-Emilion grand cru, Tertre Roteboeuf, 2005 <i>(paradis des rouges)</i>	650
AOP Champagne, Henri Giraud, Multi Vintage 16 <i>(paradis des champagnes)</i>	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.