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;
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) 16 / 29
jambon blanc sans nitrites, saucisse perche,
jambon sec ***12 mois, Maison Montalet***

'CROQUES'

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 4.5
Velouté de légumes de saison (entièrement végétal) 7
Houmous lentilles et zaatar (entièrement végétal) 8
Burrata crémeuse, poires, balsamique et fruits secs 14
Petit camembert entier ***de l'Orne***, rôti au miel et romarin 12
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (petite) 13
Foie gras maison, chutney ananas 18
Huîtres fines de claire ***Normandie N°3*** (par 6 / par 10) 15 / 20
Crevettes en tempura, sauce chili 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, sauce vierge 19
mousseline de carottes

Saumon en croûte de pistache 25
légumes de saison, beurre blanc

MARCHÉ VEGGIE

Wok de nouilles soba et légumes 17.5
soja sésame (veggie)

Risotto crémeux au lait de coco 21
et champignons (entièrement végétal)

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

VIANDES & VOLAILLES

Curry thaï de volaille au lait de coco, riz parfumé 20
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (grande) 19
Ribs de porc fondant BBQ ***Maison Montalet***, frites maison 21
Tartare de boeuf ***Limousin*** classique préparé, frites maison 22
Burger boeuf ***français***, cantal fondant, avec ou sans lard fumé ***Montalet***, compotée d'oignons, sauce bbq, frites 22
Tigre qui pleure, émincé de chou blanc, riz parfumé 25
Noix de faux filet de boeuf ***Angus 250g***, gratin de pommes de terre 32
sauce maison au choix : sauce bleu, sauce poivre, sauce champignons

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Gratin de pommes de terre, Mousseline de carottes,
Légumes de saison, Riz parfumé, Salade verte
Accompagnement supplémentaire +5€

LES DESSERTS

Poire pochée à la vanille 9.5
sauce chocolat

Tiramisu mascarpone 9
au yuzu

Café dessert 10
assortiment de 3 mini desserts du moment

Moelleux au chocolat noir de Tanzanie 12
boule de glace vanille

Panna cotta 7
vanille passion

Tartelette du moment 9.5
selon l'inspiration de notre pâtissière

Baba bouchon crème fouettée 8 / 13
sirop de vanille / avec shot de Rhum royal ambré

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

Prix nets en €
Les chèques ne sont pas acceptés

MENU

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

Velouté de légumes de saison (entièrement végétal)
ou Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (petite)

Curry thaï de volaille au lait de coco, riz parfumé
ou Pêche du jour, sauce vierge, mousseline de carottes
ou Risotto crémeux au lait de coco et champignons (veggie)

Faisselle, coulis de fruits rouges
ou Panna cotta vanille passion

PLAT DU JOUR 15€

Selon marché - Du Lundi au Vendredi - Au déjeuner

MENU ENFANT 9€

Jusqu'à 12 ans

Aiguillette de poulet panée, frites ou riz parfumé
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
VDF Bergheim, Ramène tes copains, S. Spielmann *biodynamie (blanc) joli alsacien miélé et fruité (*1L)*	7	11	*32
SEC & TENDRE			
AOP Tavel, Prieuré de Montézargues *bio (rosé) prolongez l'été avec cette élégance veloutée*	7.5	12	27
AOP Languedoc, Château d'Assas *(blanc) une bouche briochée et du soleil en bouteille*	-	-	27
AOP Mâcon La Roche Vineuse, Olivier Merlin *(blanc) un Bourgogne fin, élégant et exotique*	11.5	19	39
FRAIS & GOURMAND			
IGP Collines Rhôdaniennes, Syrah, Les Vins de Vienne *(rouge) syrah délicate, légèrement poivrée*	7.5	12	27
AOP Chiroubles, Bel-Air, Château de Raousset *(rouge) un joli gamay rubis aux notes de cassis*	8.5	14	31
FRUITÉ & INTENSE			
AOP Alsace, Pinot Noir, Domaine Ruhlmann *(rouge) délicat et élégant alsacien*	8.5	14	31
AOP Pic Saint Loup, La Cordée *bio (rouge) du fruit et du caractère au pied des contreforts cévénols*	9.5	15.5	34
RICHE & SOYEUX			
AOP Cahors, Noir de Casterac, Jean-Luc Baldès *(rouge) un malbec tout feu tout flamme*	6.5	10.5	23
AOC Madiran, Torus, Alain Brumont *(rouge) un madiran velouté au caractère élégant et maîtrisé*	-	-	30
AOP St-Estèphe, La Devise de Lilian *(rouge) magnifique terroir blotti entre Cos d'Estournel & Lafite Rothschild*	-	-	42
DOUX & ÉCLATANT			
IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin *(blanc) légèrement moelleux et évocateur*	6.5	10.5	23
AOC Crémant d'Alsace, Brut Nature, S. Spielmann *biodynamie (blanc) l'âme alsacienne toute en modérnité*	-	-	43
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)* VDF Alsace / IGP d'Oc Viognier / AOP Mâcon - *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€ !

AOC Pouilly Fuissé, Thierry Drouhin, 2023 *(paradis des blancs)* 59
AOC Sauternes, Château Yquem, 1996 *(paradis des blancs)* 390
AOP Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, Frédéric Magnien 2022 *(paradis des rouges)* 136
AOC Saint-Emilion grand cru, Tertre Roteboeuf, 2005 *(paradis des rouges)* 650
AOP Champagne, Henri Giraud, Multi Vintage 16 *(paradis des champagnes)* 161