



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 Cisse Marée;

le pain de Jean-Luc Poujauran et tant d'autres, saison après saison. Découvrez, profitez !

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 Saumon miel soja sésame, poêlée de légumes

ou Risotto crémeux au parmesan et légumes multicolores (veggie)

Fromage blanc, coulis de fruits rouges

ou Panna cotta vanille, sauce caramel beurre salé

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*)

PLAT DU JOUR 15€

Selon marché - Du Lundi au Vendredi - Au déjeuner

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

Prix nets en € - Les chèques ne sont pas acceptés

ENTRÉES

À PARTAGER ou SOLO

Planche de charcuteries (petite/grande) 16 / 29

jambon blanc sans nitrites, saucisse perche, jambon sec **12 mois, Maison Montalet**

Assortiment de fromages **AOP affinés** (petite/grande) 9 / 17

Oeuf mayo 4.5

Velouté de légumes de saison (entièrement végétal) 7

Terrine de campagne **Maison Montalet** 9

Petit camembert entier **de l'Orne**, rôti au miel et romarin 12

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

PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

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

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

Saumon miel soja sésame, poêlée de légumes 22

Risotto crémeux au parmesan et légumes multicolores 19

Curry thaï de volaille au lait de coco, riz parfumé 20

Ribs de porc fondant laqués soja miel **Maison Montalet**, frites maison 22

Tartare de boeuf **Limousin** classique préparé, frites maison 22.5

Burger boeuf **180g**, avec ou sans lard fumé **Montalet**, cheddar, oignons crispy, mayo spicy, frites maison 21

Pièce du boucher, sauce poivre, accompagnement au choix 23.5

Tigre qui pleure, émincé de chou blanc, riz parfumé 25

Accompagnements : Frites maison, Légumes de saison, Riz parfumé, Salade verte

Accompagnement supplémentaire +5€

DESSERTS

Fromage blanc, coulis de fruits rouges 4.5

Panna cotta vanille, sauce caramel beurre salé 7.5

Mousse au chocolat maison 9

Tartelette du moment 9.5

Baba bouchon crème fouettée sirop de vanille seul / avec Rhum 8 / 15

Café dessert 10

assortiment de 3 mini desserts du moment

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



VINS GOÛTS & COULEURS

SÉLECTION DU MOMENT

15CL 25CL 75CL

LÉGER & MORDANT

VDF Bergheim, Ramène tes copains, S. Spielmann *biodynamie (blanc) joli alsacien miélé et fruité (*1L)* 7 11 *32

SEC & TENDRE

AOP Languedoc, Château d'Assas *(blanc) une bouche briochée et du soleil en bouteille* 7.5 12 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, Coup de Grisette S. Spielmann *biodynamie (rouge) alsacien doux mais vif* 9.5 15.5 34

RICHE & SOYEUX

AOC Madiran, Torus, Alain Brumont *(rouge) un madiran velouté au caractère élégant et maîtrisé* 7.5 12 27
AOC Lussac Saint-Émilion, Cuvée le F, Château Saint Ferdinand *(rouge) un bordeaux qui casse les codes* 7 11 25

DOUX & ÉCLATANT

IGP Côtes de Gascogne *(blanc moelleux)* 6.5 10.5 23
AOC Crémant d'Alsace, Brut Nature, S. Spielmann *biodynamie (blanc) l'âme alsacienne toute en modernité* - - 43
Champagne du moment *(brut blanc) 12cl / 75cl* 15 - 75

LE VIN ECO-FRIENDLY

Des vins **bio**, direct vigneron, sans emballage jetable et servis à la tireuse - 15cl / 25cl / Carafé 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 Collines Rhôdaniennes / AOP Mâcon - 3 x 6cl 12
PERCHÉ (rouges) IGP Collines Rhôdaniennes Syrah / IGP Ctx du Pont du Gard / AOC Bordeaux - 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 Chablis 1er Cru Mont de Milieu, Château de Fleys, 2022 *(paradis des blancs)* 86
AOC Sauternes, Château Yquem, 1996 *(paradis des blancs)* 390
AOP Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, Frédéric Magnien 2022 *(paradis des rouges)* 136
AOC Saint-Émilion grand cru, Tertre Roteboeuf, 2005 *(paradis des rouges)* 650
AOP Champagne, Henri Giraud, Multi Vintage 16 *(paradis des champagnes)* 161

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 Bellevoye, miel, pomme, ananas, citron vert, gingembre	14
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	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 <i>bio aux agrumes</i> 33 cl	6
Jus de fruits <i>pomme, orange, tomate ou abricot</i> 25cl	5.5
Thé glacé maison <i>pêche, citron, framboise, fraise</i> 25cl	5.5
Bissap maison	5.5
Eau minérale plate 75 cl	7
Eau minérale pétillante 75 cl	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% 'Rhum' 4 cl +soft 25 cl (+2€)	8.5
Bières artisanales Deck & Donohue, brassées à moins de 15km	
D Pilsner bio pression 25/50 cl	4.9 / 7.5
Blonde et légère	
Indigo IPA bio pression 25/50 cl	5.5 / 8.9
Douce et ronde	
Bière bouteille <i>Blanche bio "l'Aube"</i> 33cl	7



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.