

BRUNCH ADULTE

jusqu'à 15h30

BUFFET & PLAT CHAUD 29.5€

Les buffets de boissons, entrées et desserts sont situés dans la salle de restaurant

Un plat chaud vous est servi à table :

Burger, frites maison 
ou Filet de lieu, wok de légumes 

BRUNCHEZ AU CHAMPAGNE 35€

avec une coupe de champagne Henri Giraud Esprit nature (*brut blanc*) 12 cl

BRUNCH ENFANT

jusqu'à 13 ans

PLATEAU 13€

Tomate mozza

Burger ou Filet de poisson ou Aiguillettes de poulet, frites maison
Brownie



Une animatrice déguisée propose gratuitement à vos enfants différentes activités



ENTRÉES

Terrine de canard maison aux prunes, coeurs de sucrine 	8
Houmous de betteraves bio, et crackers aux épices zaatar 	8.5
Bûchette de fromage frais et figues, mesclun 	9
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre 	12
Terrine de foie gras mi-cuit extra au sel fumé, chutney et pain abricot pistache 	17
Sashimi de poisson bleu, légumes croquants et citron vert 	12
Carpaccio de betterave bio, burrata crémeuse et fruits secs 	14
Grande salade Caesar, poulet et avocat 	19.5
Vegan Autumn Bowl (<i>végétal et sans gluten</i>) 	17

Quinoa rouge bio sauté aux oignons nouveaux, potimarron bio, girolles et tofu frit

CAVIAR FERMIER D'AQUITAINE Maison Kaviari Paris - 20g Blinis, crème fraîche et shot de vodka Zubrowka 2cl 49

ATELIER DU JAMBON

	Petite assiette	Grande assiette
Di Parma <i>Affinage 16 mois</i> <i>Sélection de jambons d'exception tranchés minute à la « Wismer »</i>	12	19
Kintoa AOC <i>Affinage 24 mois minimum</i> <i>Porcs pie noir Pays Basque, élevés en liberté, nourris de glands et chataignes</i>	14	25

PÂTES

Ravioles fraîches, crème de truffe et parmesan 	17
Taglioni crème parmesan et chiffonnade de jambon Di Parma <i>Affinage 16 mois</i> 	21

POISSONS

BRUNCH - AUTOMNE

Tartare de 3 poissons <i>thon albacore, saumon d'écosse et tacaud</i> , sauce soja, frites maison et salade verte 	22
Coeur de cabillaud, condiment noisette citron confit, purée verte 	20
Poulpe snacké, gremolata, polenta crémeuse 	26
Assiette mixed de poissons crus 	28.5
<i>Sashimi de saumon d'écosse, sashimi de poisson bleu, tataki de thon albacore, gingembre et wasabi</i>	
Risotto Carnaroli bio, Saint-Jacques et shiitakes 	28

VIANDES

Tartare de bœuf Charolais, frites maison et salade verte (<i>viande d'origine française</i>) 	19
Bavette d'Aloyau grillée, frites maison, échalion confit, sauce béarnaise, poivre ou bleu 	21
Suprême de volaille au cidre, pommes bio, châtaignes et polenta crémeuse (<i>viande d'origine française</i>) 	19
Grenadin de veau fermier des Aldudes, girolles poêlées et gratin dauphinois (<i>viande d'origine française</i>) 	26
Château filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce béarnaise, poivre ou bleu 	33
<u>ou</u> accompagné d'une sauce aux morilles, gratin dauphinois 	38

GARNITURES 5	
<i>Gratin dauphinois, polenta, légumes vapeur, quinoa rouge bio et riz, salade verte, frites maison</i>	
SAUCES CLASSIQUES 1	SAUCE MORILLES 5
<i>Béarnaise, poivre, bleu</i>	

FROMAGE & DESSERTS

Sélection de fromages affinés de notre voisin MOF <i>Eric Lefebvre</i> , rue de Charenton, Paris 12 13	
Mousse fromage blanc, granola maison au sirop d'agave 	7
Brioche perdue, glace caramel salé 	8
Panna cotta pistache, prunes compotées, sablé au sésame noir 	9
Cheesecake mangue et spéculoos 	10
Mi-cuit au chocolat grand cru Tulakalum du Belize 	11
Assiette de fruits d'automne <i>Poires, mûres, figues, raisins (végétal et sans gluten)</i> 	10
Café dessert : brownie, financier aux amandes, panna cotta pistache 	8

PIERRE HERMÉ PARIS

Chariot de pâtisseries

Ispahan, <i>biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de rose, framboises entières, letchis</i> 15
Tarte infiniment vanille, <i>pâte sablée, biscuit imbibé au jus de vanille, ganache au chocolat blanc à la vanille, crème de mascarpone</i> 15
La pâtisserie du moment, à découvrir sur le chariot 15
Le macaron du moment, à découvrir sur le chariot 12

COUPES GLACÉES

Glaces et sorbets élaborés par un maître artisan glacier

Coupe «Fruité & Intense», glace vanille, prunes compotées, granola maison 9	
Coupe «Riche & Soyeux», glaces lait frais et caramel salé, brownie, coulis caramel 10	
Coupe de sorbets et glaces (3 boules) 8	
<i>Sorbets : citron pressé, fraise, framboise, mangue - Glaces : vanille, caramel salé, café des Indes, lait frais, chocolat guanaja</i>	

Les plats «faits maison»  sont élaborés sur place à partir de produits bruts

En cas d'allergie ou de régime spécifique, n'hésitez pas à consulter notre équipe

LE MENU

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 28€

ENTRÉES

au choix

- Houmous de betteraves bio, et crackers aux épices zaatar 🍴
 Bûchette de fromage frais et figues, mesclun 🍴
 Terrine de canard maison aux prunes, coeurs de sucrose 🍴

PLATS

au choix

- Coeur de cabillaud, condiment noisette citron confit, purée verte 🍴
 Suprême de volaille au cidre, pommes bio, châtaignes, polenta crémeuse (*viande d'origine française*) 🍴
 Grande salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre 🍴
 Vegan Autumn Bowl *Quinoa rouge bio sauté aux oignons nouveaux, potimarron bio, girolles et tofu frit (végétal et sans gluten)* 🍴

DESSERTS

au choix

- Mousse fromage blanc, granola maison au sirop d'agave 🍴
 Brioche perdue 🍴, glace caramel salé
 Panna cotta pistache, prunes compotées, sablé au sésame noir 🍴

JUS DE RAISIN 7.5€

*Alain Milliat (Bouteille 33cl)**Purs jus de fruits réalisés à partir de raisins frais sélectionnés (sans alcool)*Sec & Tendre Chardonnay (*blanc*) / Frais & Gourmand Cabernet (*rosé*) / Fruité & Intense Syrah (*rouge*)

SOFTS . CAFÉTERIE

APÉRITIFS . BIÈRES . CIDRE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 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
Lemonaid <i>limonade bio, équitable, citron vert ou orange</i> 33 cl	6	Kir Sauvignon 12 cl / Kir Prosecco 12 cl	5 / 9
Jus Alain Milliat <i>pomme reinette, orange ou tomate</i> 33 cl	7	Vodka, Gin, Rhum, Whisky 4 cl	9
Nectar Alain Milliat <i>abricot bergeron</i> 33 cl	7	+ <i>Accompagnement soft</i> 25 cl (2€)	
Citronnades bio Alain Milliat <i>passion ou litchi</i> 33 cl	7.5	Jack Daniel's 4 cl	13
Badoit rouge 33 cl	5.5		
Evian 1/2l / 1l <i>eau minérale naturelle plate</i>	5 / 7	Heineken pression 25 cl / 50 cl	4.9 / 7.5
Saint-Géron 75 cl <i>eau minérale naturellement pétillante</i>	7	Affligem pression 25 cl / 50 cl	5.5 / 8.9
		Bières BAP BAP, Paris 33 cl	
Café, décaféiné	3	<i>Originale ou Blanc Bec / Vertigo</i>	7 / 7.5
Double espresso, cappuccino, chocolat	5	Cidre APPIE, Oise Normande 33 cl	
Thé Dammann, Infusion Dammann	5	<i>Brut ou Poiré</i>	7



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.



Nous mettons à votre disposition des boîtes vous permettant d'emporter les plats que vous n'avez pas terminés.

Prix nets en € - Les chèques ne sont pas acceptés

*Le vin au Chai 33 se choisit surtout dans notre cave historique, en contrebas de la salle de restaurant !
 Une expérience unique pour replonger au coeur de l'histoire des chais de Bercy. Nos sommeliers vous y attendent.*

VINS GOÛTS & COULEURS

*Notre sélection du moment*LÉGER & MORDANT *blancs*

	15CL	25CL	75CL
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier, <i>bio</i>	5	8	23
Bourgogne Aligoté AOC, Domaine Aegerter	8	13	36
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant, <i>vegan</i>	6.5	10.5	29

SEC & TENDRE *blancs*

Muscadet Côteaux de la Loire Champtoceaux AOC, Révélation, Landron Chartier, <i>bio</i>	8	13	36
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOP, Domaine Billard Père et Fils	10	16	45
Italie Terre Di Chieti IGT, Pecorino, Natum, <i>bio, vegan</i>	7.5	12	34

FRAIS & GOURMAND *rouges / rosé*

IGP Collines Rhodaniennes, Syrahvissante, Louis Chèze, <i>rouge</i>	6.5	10.5	29
Brouilly AOC, Château des Tours, <i>rouge</i>	7	11	32
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC, David Duband, <i>rouge</i>	12	20	54
IGP Méditerranée, La Demoiselle Sans Gêne, <i>rosé, bio</i>	6	10	27

FRUITÉ & INTENSE *rouges*

Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell	6.5	10.5	29
Bordeaux AOC, Château Tour Le Pin	6	10	27
VDF Vallée du Rhône, Tire Bouchon d'Ouréa, Adrien Roustan, <i>bio</i>	5.5	9	25
Languedoc AOP, Le Mas de Clavel, <i>bio</i>	7	11	32

RICHE & SOYEUX *rouges*

Portugal Douro DOC, Quinta Do Romeu Tinto, <i>bio</i>	8	13	36
IGP Côteaux de Peyriac, Marselan, Domaine la Tour Boisée, <i>bio</i>	5.5	9	25
Médoc AOC, Château Patache d'Aux	13	21	59

DOUX & ÉCLATANT *blancs moelleux*

Sauternes AOC, Château Roumieu-Lacoste	12	20	54
Jurançon AOP, Le Bois Sacré, Le Tablier d'Elise	7.5	12	34

PARADIS DES VINS

	6CL	12CL	75CL
Pouilly Fuissé AOC, Terroir de Fuissé, Vieilles Vignes, V. Girardin, 2017, <i>paradis des blancs</i>	8	14	65
Chateaufort AOC, La Font du Loup, 2017, <i>paradis des blancs</i>	10	19	96
Chablis Grand Cru AOC, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017, <i>paradis des blancs</i>	12	23	121
Pernand Vergelesses 1er Cru AOC, Domaine Chanson 2014, <i>paradis des rouges</i>	10	19	105
Saint Emilion Grand Cru AOC, La Dame de Onze Heures, 2015, <i>paradis des rouges, bio</i>	11	21	115

PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, <i>brut blanc</i>	14	80
Champagne Duval Leroy 1er Cru, Fleur de Champagne, <i>brut blanc</i>	14	80
Champagne Charles Legend, <i>brut rosé</i>	15	85
Champagne Henri Giraud Blanc de Craie, <i>blanc de blancs</i>		95

VINS PERCHÉS

3 Demis-verres à découvrir (3 x 6 cl)

PERCHÉ DE BLANCS IGP d'Oc Viognier, Bourgogne Aligoté AOC, Muscadet AOC	13
PERCHÉ DE ROUGES Brouilly AOC, IGP Collines Rhodaniennes, Portugal Douro DOC	13
PERCHÉ DE CHAMPAGNES H.Giraud Esprit Nature <i>blanc</i> , Duval Leroy 1er Cru <i>blanc</i> , C.Legend Brut <i>rosé</i>	21

CARAFES - 50cl - Sauvignon VDP d'Oc *blanc*, Luberon AOC *rosé*, Merlot IGP des Bouches du Rhône *rouge* 13