



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 volaille maison, cœurs de sucrine 	8
Tartare de légumes frais d'été  , sorbet basilic (<i>végétal et sans gluten</i>)	9
Bûchette de fromage frais et tomates confites, mesclun 	8.5
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 d'espadon, ponzu et herbes fraîches 	12
Burrata crémeuse, tomates anciennes, roquette et jambon Di Parma <i>Affinage 16 mois</i> 	18
Grande salade Caesar, poulet et avocat 	19.5
Green Bowl (<i>végétal et sans gluten</i>) 	16

Quinoa rouge bio sauté aux oignons nouveaux, edamame, petits pois, tofu frit, salicornes et mayo vegan

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>	14	25






Porcs pie noir Pays Basque, élevés en liberté, nourris de glands et chataignes

PÂTES








Gnocchi aux légumes du soleil, parmesan et roquette 	17
Tagliioni crème parmesan et chiffonnade de jambon Di Parma <i>Affinage 16 mois</i> 	21

POISSONS

BRUNCH - ÉTÉ

Tartare de 3 poissons <i>thon albacore, saumon d'écosse et tacaud</i> , sauce soja, frites maison et salade verte 	22
Aile de raie et tajine de légumes aux olives vertes Kalios (<i>pêche artisanale française</i>) 	20
Salade d'été au homard bleu <i>Romaine, courgettes bio, tomates, melon, agrumes</i> 	24.5
Assiette mixed de poissons crus 	28.5
<i>Sashimi de saumon d'écosse, poulpe à la galicienne, tataki de thon albacore, gingembre et wasabi</i>	
Belle sole portion +400g, risotto aux légumes de saison (<i>pêche artisanale française</i>) 	36

VIANDES

Tartare de bœuf Charolais au couteau, 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
Aiguillettes de canette rôtie, pommes persillées (<i>viande d'origine française</i>) 	19
T-bone de porc fermier, pommes persillées et cœurs de sucrine (<i>viande d'origine française</i>) 	23
<u>ou</u> accompagné d'une sauce aux morilles, pommes persillées et cœurs de sucrine 	28
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, légumes vapeur, pommes persillées, quinoa rouge bio & riz, salade verte, frites maison</i>	
SAUCES CLASSIQUES	1
SAUCE MORILLES	5

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 et sirop d'agave 	7
Brioche perdue, glace caramel salé 	8
Nougat glacé maison 	9
Cheesecake mangue et spéculoos 	10
Mi-cuit au chocolat grand cru Tulakalum du Belize 	11
Pudding de chia, lait coco, coulis de pêche blanche (<i>végétal et sans gluten</i>) 	9
Assiettes de fraises et framboises (<i>végétal et sans gluten</i>) 	12
Café dessert : brownie, petit financier, compote fraise rhubarbe 	8

PIERRE HERMÉ PARIS

Chariot de pâtisseries

Ispahan, <i>biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de rose, framboises entières, lechis</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, compotée fraise rhubarbe, granola maison	9
Coupe «Riche & Soyeux», glaces lait frais et caramel salé, brownie, coulis caramel	10
Coupe de sorbets et glaces (3 boules)	8

Sorbets : citron pressé, fraise, framboise, mangue - Glaces : vanille, caramel salé, café des Indes, lait frais, chocolat guanaja

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

Tartare de légumes frais d'été ☺, sorbet basilic (végétal et sans gluten)

Bûchette de fromage frais et tomates confites, mesclun ☺

Terrine de volaille maison, coeurs de sucrose ☺

PLATS

au choix

Aile de raie et tajine de légumes aux olives vertes Kalios (pêche artisanale française) ☺

Aiguillettes de canette rôtie, pommes persillées (viande d'origine française) ☺

Gnocchi aux légumes du soleil, parmesan et roquette ☺

Green Bowl Quinoa rouge bio sauté aux oignons nouveaux, edamame, petits pois, tofu frit et mayo vegan (végétal et sans gluten) ☺

DESSERTS

au choix

Mousse fromage blanc, granola maison et sirop d'agave ☺

Brioche perdue ☺, glace caramel salé

Nougat glacé maison ☺

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 limonade bio, équitable, citron vert ou orange 33 cl	6	Kir Sauvignon 12 cl / Kir Prosecco 12 cl	5 / 9
Jus Alain Milliat pomme reinette, orange ou tomate 33 cl	7	Vodka, Gin, Rhum, Whisky 4 cl	9
Nectar Alain Milliat abricot bergeron 33 cl	7	+ Accompagnement soft 25 cl (2€)	
Citronnades bio Alain Milliat passion ou litchi 33 cl	7.5	Jack Daniel's 4 cl	13
Badoit rouge 33 cl	5.5		
Evian 1/2l / 1l eau minérale naturelle plate	5 / 7	Heineken pression 25 cl / 50 cl	4.9 / 7.5
Saint-Géron 75 cl eau minérale naturellement pétillante	7	Affligem pression 25 cl / 50 cl	5.5 / 8.9
		Bières BAP BAP, Paris 33 cl	
Café, décaféiné	3	Originale ou Blanc Bec / Vertigo	7 / 7.5
Double espresso, cappuccino, chocolat	5	Cidre APPIE, Oise Normande 33 cl	
Thé Dammann, Infusion Dammann	5	Brut ou Poiré	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, bio	5	8	23
Bourgogne Aligoté AOC, Domaine Aegerter	8	13	36
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant	6.5	10.5	29

SEC & TENDRE

Muscadet Côteaux de la Loire Champtoceaux AOC, Révélation, Landron Chartier, blanc, bio	8	13	36
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOP, Domaine Billard Père et Fils, blanc	10	16	45
Reuilly AOC, Pinot Gris, Denis Jamain, rosé, bio	7.5	12	34

FRAIS & GOURMAND rouges / rosé

IGP Collines Rhodaniennes, Syrahvissante, Louis Chèze, rouge	6.5	10.5	29
Brouilly AOC, Château des Tours, rouge	7	11	32
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC, David Duband, rouge	12	20	54
Côteaux d'Aix-en-Provence AOC, Domaine Saint Julien les Vignes, rosé, bio	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, bio	5.5	9	25

RICHE & SOYEUX rouges

Portugal Douro DOC, Quinta Do Romeu Tinto, bio	8	13	36
Castillon Côtes de Bordeaux AOC, Château l'enclos Fongaban, bio	6	10	27
IGP Côteaux de Peyriac, Marselan, Domaine la Tour Boisée, bio	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, 2015, paradis des blancs	7	12	65
VDP du Gard, Roc d'Anglade, 2017, paradis des blancs, bio	10	19	90
Chablis Grand Cru AOC, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017, paradis des blancs	12	23	121
Pernand Vergelesses 1er Cru AOC, Domaine Chanson, 2014, paradis des rouges	10	18	105
Saint Emilion Grand Cru AOC, La Dame de Onze Heures, 2015, paradis des rouges, bio	11	21	115

PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, brut blanc	14	80
Champagne Duval Leroy 1er Cru, Fleur de Champagne, brut blanc	14	80
Champagne Charles Legend, brut rosé	15	85
Champagne Henri Giraud Blanc de Craie, blanc de blancs		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 blanc, Duval Leroy 1er Cru blanc, C.Legend Brut rosé	21

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