



## 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

|  |      |
|--|------|
| Pressé de boeuf "pot-au-feu", Espelette et ravigote   | 9.5  |
| Velouté butternut bio, gingembre et lait de coco ( <i>végétal et sans gluten</i> )            | 8.5  |
| Carpaccio betterave bio, Féta AOP de Limnos et granola d'hiver                                | 8    |
| Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre                                     | 12   |
| Terrine de foie gras mi-cuit extra au sel fumé, chutney de saison et pain abricot pistache  | 17   |
| Noix de saint-jacques poêlées, mousse de panais, beurre ail persil                            | 16   |
| Grande salade Caesar, poulet et avocat    | 19.5 |

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


## ATELIER DU JAMBON

Sélection de jambons d'exception tranchés minute à la « Wismer »

|  | Petite assiette | Grande assiette |
|--|-----------------|-----------------|
| Di Parma <i>Affinage 16 mois</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 châtaignes

## PÂTES

|   |    |
|---|----|
| Conchiglioni aux poireaux, bleu et noix    | 16 |
| Bouillon asiatique, nouilles udon et légumes de saison ( <i>végétal</i> )          | 16 |
| Taglioni crème parmesan et chiffonnade de jambon Di Parma <i>Affinage 16 mois</i>  | 21 |








## POISSONS

BRUNCH-HIVER

|   |      |
|---|------|
| Croustillant de saint-jacques, fondue de poireaux et fenouil   | 26   |
| Tartare de 3 poissons <i>thon albacore, saumon d'écosse et tacaud</i> , sauce soja, frites maison et salade verte  | 22   |
| Pot-au-feu thaï de cabillaud et légumes d'hiver    | 19   |
| Assiette mixed de poissons crus    | 28.5 |








*Sashimi de saumon d'écosse, poulpe à la galicienne, tataki de thon albacore, gingembre et wasabi*

## VIANDES

|  |    |
|--|----|
| Tartare de bœuf Charolais, frites maison et salade verte ( <i>viande d'origine française</i> )                | 19 |
| Filet de canette, mousseline de patates douces, brisures de châtaignes ( <i>viande d'origine française</i> )  | 19 |
| Bavette d'Aloyau grillée, frites maison, échalion confit, sauce béarnaise, poivre ou bleu                     | 21 |
| T-bone de veau rôti, gratin dauphinois, salade verte ( <i>viande d'origine française</i> )                    | 27 |
| <u>ou</u> accompagné d'une sauce aux morilles, gratin dauphinois, salade verte                                | 32 |
| 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, quinoa rouge bio &amp; riz, polenta, salade verte, frites maison</i> |   |
| SAUCES CLASSIQUES .....  | 1 |
| <i>Béarnaise, poivre, bleu</i>   |   |
| SAUCE MORILLES .....   | 5 |

## FROMAGE & DESSERTS

|  |    |
|--|----|
| Sélection de fromages affinés de notre voisin MOF <i>Eric Lefebvre</i> , rue de Charenton, Paris 12 .....  | 13 |
| Riz au lait, comme une crème brûlée                                     | 7  |
| Brioche perdue  , glace caramel salé .....                              | 9  |
| Nougat glacé maison   | 9  |
| Cheesecake mangue et spéculoos    | 10 |
| Entremet chocolat coeur meringue et framboise                           | 11 |
| Pudding de chia, lait coco et mangue ( <i>végétal et sans gluten</i> )  | 9  |
| Café dessert : brownie, petit financier, mousse de marrons              | 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 «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*

- Velouté butternut bio, gingembre et lait de coco (*végétal et sans gluten*) ☞  
 Carpaccio betterave bio, Féta AOP de Limnos et granola d'hiver ☞  
 Pressé de boeuf «pot-au-feu», Espelette et ravigote ☞

### PLATS

*au choix*

- Filet de canette, mousseline de patates douces, brisures de châtaignes (*viande d'origine française*) ☞  
 Pot-au-feu thaï au cabillaud et légumes d'hiver ☞  
 Conchiglioni aux poireaux, bleu et noix ☞  
 Bouillon asiatique, nouilles udon et légumes de saison (*végétal*) ☞

### DESSERTS

*au choix*

- Riz au lait, comme une crème brûlée ☞  
 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 <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€)           |           |
| Badoit rouge 33 cl   | 5.5   | Jack Daniel's 4 cl                                | 13        |
| Evian 1/2l / 1l eau minérale naturelle plate                         | 5 / 7 |   |           |
| Saint-Géron 75 cl eau minérale naturellement pétillante              | 7     | Heineken pression 25 cl / 50 cl                   | 4.9 / 7.5 |
|  |       | Affligem pression 25 cl / 50 cl                   | 5.5 / 8.9 |
| Café, décaféiné  | 3     | Bières BAP BAP, Paris 33 cl                       |           |
| Double espresso, cappuccino, chocolat                                | 5     | <i>Originale ou Blanc Bec / Vertigo</i>           | 7 / 7.5   |
| Thé Dammann, Infusion Dammann  | 5     | Cidre APPIE, Oise Normande 33 cl                  |           |
|  |       | <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 .....               | 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 |

### FRAIS & GOURMAND *rouges / rosé*

|  |     |      |    |
|--|-----|------|----|
| Brouilly AOC, Château des Tours, <i>rouge</i> .....                                    | 7   | 11   | 32 |
| Côtes du Rhône AOC, Terre de Galets, Richaud, <i>rouge, bio</i> .....                  | 6.5 | 10.5 | 29 |
| Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC, David Duband, <i>rouge</i> .....                  | 12  | 20   | 54 |
| Côteaux d'Aix-en-Provence AOC, Domaine Saint Julien les Vignes, <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 |
| Fitou AOC, Jérôme Bertrand .....            | 8.5 | 14   | 38 |

### RICHE & SOYEUX *rouges*

|  |     |    |    |
|--|-----|----|----|
| Portugal Douro DOC, Quinta Do Romeu Tinto, <i>bio</i> .....                  | 8   | 13 | 36 |
| Castillon Côtes de Bordeaux AOC, Château l'enclos Fongaban, <i>bio</i> ..... | 6   | 10 | 27 |
| 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'Élise ..... | 7.5 | 12 | 34 |

## PARADIS DES VINS

|  | 6CL | 12CL | 75CL |
|--|-----|------|------|
| Pouilly Fuissé AOC, Terroir de Fuissé, Vieilles Vignes, V. Girardin, 2015, <i>paradis des blancs</i> ..... | 7   | 12   | 65   |
| VDP du Gard, Roc d'Anglade 2016, <i>paradis des blancs, bio</i> .....                                      | 10  | 19   | 90   |
| Chablis Grand Cru AOC, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2015, <i>paradis des blancs</i> .....                   | 12  | 23   | 121  |
| Pernand Vergelesses 1er Cru AOC, Domaine Chanson 2014, <i>paradis des rouges</i> .....                     | 10  | 18   | 105  |
| Côtes de Bourg AOC, Roc de Cambes 2011, <i>paradis des rouges</i> .....                                    | 18  | 34   | 171  |

## PARADIS DES CHAMPAGNES

|   | 12CL | 75CL |
|---|------|------|
| Champagne Henri Giraud Esprit Nature, <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, Côtes du Rhône AOC, Portugal Douro DOC .....   | 13 |
| PERCHÉ DE CHAMPAGNES H.Giraud Esprit Nature <i>blanc</i> , C.Legend Brut <i>rosé</i> , Langlet Fût de Chêne Extra Brut <i>blanc</i> ..... | 21 |

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