

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, pouלpe 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 & 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 	9
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