

BRUNCH ADULTE

jusqu'à 15h30

BUFFET 29.5€

Les buffets sont situés dans la salle de restaurant

BRUNCHEZ AU CHAMPAGNE 35€

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

BRUNCH ENFANT

jusqu'à 12 ans

BUFFET 13€



Une animatrice déguisée propose gratuitement à vos enfants différentes activités



ENTRÉES

Terrine de gibier, confit d'oignons aux aïelles, coeurs de sucrose	8.5
Houmous de chou-fleur, pickles de légumes d'hiver, crackers aux épices zaatar	8
Velouté de butternut bio, gingembre et lait de coco (<i>végétal et sans gluten</i>)	9
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre	13
Terrine de foie gras mi-cuit extra au sel fumé, chutney et pain abricot pistache	18.5
Burrata, crème de truffe, concassé de fruits secs	15
Grande salade Caesar, poulet et avocat	19.5
Vegan Winter Bowl (<i>végétal et sans gluten</i>)	17

Quinoa rouge bio sauté aux oignons nouveaux, potimarron et légumes d'hiver, poêlée de champignons et tofu frit

CAVIAR OSCIETRE FRANÇAIS - Caviar de Neuvic France - 20g - Blinis, crème fraîche et shot de vodka Zubrowka 2cl	59
--	----

ATELIER DU JAMBON

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

Petite

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

Ravioles fraîches, crème de truffe et parmesan	19
Tagliioni crème parmesan et chiffonnade de jambon Di Parma <i>Affinage 16 mois</i>	21

POISSONS

Tartare de 3 poissons <i>thon albacore, saumon d'écosse et poisson blanc</i> , sauce soja, frites maison et salade verte	22
Coeur de cabillaud aux épices douces, mousseline de panais bio	24
Curry de poisson et légumes d'hiver, riz parfumé	20
Assiette mixed de poissons crus	28.5
<i>Sashimi de saumon d'écosse, poupe à la galicienne, tataki de thon albacore, gingembre et wasabi</i>	
Risotto Carnaroli DOP, Saint-Jacques et shiitakes	29

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>volaille d'origine française</i>)	19
Pastilla d'agneau de lait des Aldudes, tajine de légumes d'hiver (<i>viande d'origine française</i>)	22
Château filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce béarnaise, poivre ou bleu	34
<u>ou</u> accompagné d'une sauce aux morilles, gratin dauphinois	39

GARNITURES	5
<i>Gratin dauphinois, polenta, légumes vapeur, quinoa rouge bio et riz, salade verte, frites maison</i>	
SAUCES CLASSIQUES	1.5
<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
Mousse fromage blanc, pommes bio façon tatin et granola maison	8.5
Brioche perdue, glace caramel salé	9
Panna cotta matcha, litchis, sablé au sésame noir	7
Cheesecake mangue et spéculoos	12
Mi-cuit au chocolat grand cru Tulakalum du Belize, glace lait frais	12
Café dessert : brownie, financier aux amandes, mousse de marrons	9
Tartare d'ananas bio confit, galette crispy riz soufflé et spéculoos, flambé minute au rhum	11

PIERRE HERMÉ PARIS

Chariot de pâtisseries

Ispahan, biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de rose, framboises entières, litchis	16
Tarte infiniment vanille, pâte sablée, biscuit imbibé au jus de vanille, ganache au chocolat blanc à la vanille, crème de mascarpone	16
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	11
Coupe de sorbets et glaces (3 boules)	9
<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 chou-fleur, pickles de légumes d'hiver et crackers aux épices zaatar ☺
Velouté de butternut bio, gingembre et lait de coco (*végétal et sans gluten*) ☺
Terrine de gibier, confit d'oignons aux aïelles, cœurs de sucrine ☺

PLATS

au choix

- Curry de poisson et légumes d'hiver, riz parfumé ☺
Suprême de volaille au cidre, pommes bio, châtaignes, polenta crémeuse (*viande d'origine française*) ☺
Grande salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre ☺
Winter Bowl *Quinoa rouge bio sauté aux oignons nouveaux, potimarron, légumes, champignons et tofu frit (végétal et sans gluten)* ☺

DESSERTS

au choix

- Mousse fromage blanc, pommes bio façon tatin, granola maison ☺
Brioche perdue ☺, glace caramel salé
Panna cotta matcha, litchis, 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 / Merlot (*rouge*)

SOFTS . CAFÉTERIE

APÉRITIFS . BIÈRES . CIDRE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 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, équitabile, 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, 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
Schorle <i>pomme bio, cassis bio, ou rhubarbe</i> 33cl	6.5		
Badoit rouge 33 cl	5.5	Heineken pression 25 cl / 50 cl	4.9 / 7.5
Evian 1/2l / 1l eau minérale naturelle plate	5 / 7	Affligem pression 25 cl / 50 cl	5.5 / 8.9
Saint-Géron 75 cl eau minérale naturellement pétillante	7	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 cœur 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, 2016, <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