



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'automne 	8
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre 	12
Foie gras poêlé extra, compotée de prunes 	17
Salade quinoa rouge bio, burrata, figues, raisins frais et roquette 	15
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 Affinage 16 mois	12	19
Kintoa AOC Affinage 24 mois minimum	14	25





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

PÂTES

Barbabetola "Pasta" Pépites de légumes, betterave bio, potimarron bio et oignons poêlés (<i>végétal et sans gluten</i>) 	16
Taglioni crème parmesan et chiffonnade de jambon Di Parma Affinage 16 mois 	21







POISSONS

BRUNCH - AUTOMNE

Brochette de lotte curry citron, tombée d'épinards frais (<i>pêche artisanale française</i>) 	29
Tartare de 3 poissons <i>thon albacore, saumon d'écosse et tacaud</i> , sauce soja, frites maison et salade verte 	22
Dos de merlu, polenta crémeuse, champignons et pesto rouge (<i>pêche artisanale française</i>) 	19
Assiette mixed de poissons crus 	28.5








Sashimi de saumon d'écosse, poulepe 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
Brochette de presa de porc ibérique, pruneaux et polenta 	24
Suprême de volaille, mousseline de châtaignes, oignons crispy (<i>viande d'origine française</i>) 	19
Bavette d'Aloyau grillée, frites maison, échalion confit, sauce béarnaise, poivre ou bleu 	21
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 SAUCE MORILLES	5
<i>Béarnaise, poivre, bleu</i>		

FROMAGE & DESSERTS

Sélection de notre voisin la fromagerie <i>Langlet-Hardouin</i> , marché d'Aligre	13
Tiramisu poire, caramel et petits beurres 	7
Pain perdu  glace caramel salé	9
Panna cotta matcha, compotée prune gingembre, sablé au sésame noir 	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, panna cotta coco 	8

PIERRE HERMÉ PARIS

Chariot de pâtisseries

Ispahan, biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de rose, framboises entières, lechis	15
Tarte infiniment vanille, pâte sablée, biscuit imbibé au jus de vanille, ganache au chocolat blanc à la vanille, crème de mascarpone	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 «Fruité & Intense», glace vanille, meringue, compotée prune gingembre	9
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) ☺
 Pressé de boeuf «pot-au-feu», Espelette et ravigote ☺
 Carpaccio betterave bio, Féta AOP de Limnos et granola d'automne ☺

PLATS

au choix

- Dos de merlu, polenta crémeuse, champignons et pesto rouge (pêche artisanale française) ☺
 Barbabietola Pépites de légumes, betterave bio, potimarron bio et oignons poêlés (végétal et sans gluten) ☺
 Suprême de volaille, mousseline de châtaignes et oignons crispy (viande d'origine française) ☺

DESSERTS

au choix

- Tiramisu poire, caramel et petits beurres ☺
 Pain perdu, ☺ glace caramel salé
 Panna cotta matcha, compotée prune gingembre, 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 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€)	
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	Originale ou Blanc Bec / Vertigo	7 / 7.5
Thé Dammann, Infusion Dammann	5	Cidre APPIE, Oise Normande 33 cl	
		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 blancs / rosé

Muscadet Côteaux de la Loire Champtoceaux AOC, Révélation, Landron Chartier, blanc, bio	8	13	36
Reuilly AOC, Pinot Gris, Denis Jamain, rosé, bio	7.5	12	34
Pouilly Fuissé AOC, Terroir de Fuissé, Vieilles Vignes, V. Girardin, blanc	13	21	59

FRAIS & GOURMAND rouges / rosé

Brouilly AOC, Château des Tours, rouge	7	11	32
Côtes du Rhône AOC, Terre de Galets, Richaud, rouge, bio	6.5	10.5	29
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
Fitou AOC, Jérôme Bertrand	8.5	14	38

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
Sainte-Croix-du-Mont AOC, Château Lescure	7.5	12	34

PARADIS DES VINS

	6CL	12CL	75CL
VDP du Gard, Roc d'Anglade 2016, paradis des blancs, bio	10	19	90
Chablis Grand Cru AOC, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2015, paradis des blancs	12	23	121
Pernand Vergelesses 1er Cru AOC, Domaine Chanson 2014, paradis des rouges	10	18	105
Côtes de Bourg AOC, Roc de Cambes 2011, paradis des rouges	18	34	171

PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit nature, 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, Côtes du Rhône AOC, Portugal Duro DOC	13

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