

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, pommes grenaille
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€

Brochettes tomates mozzarella
Burger ou Filet de poisson ou Aiguillettes de poulet, frites maison
Brookies



Une animatrice déguisée propose gratuitement à vos enfants différentes activités



ENTRÉES

Rillettes de lapin aux tomates séchées et sarriette	8.5
Gaspacho betterave et lait de coco (<i>végétal et sans gluten</i>)	8
Blinis de ricotta, caviar d'aubergines et tartare de tomates	9.5
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre	12
Terrine de foie gras de canard extra au sel fumé, chutney de saison	17
Salade quinoa rouge bio, burrata, poivrons marinés et roquette	15
Melon Philibon, "jambon" de boeuf Angus, pignons et basilic (<i>boeuf Angus d'origine française</i>)	14
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 chataignes

PÂTES

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

POISSONS

BRUNCH - ÉTÉ

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
Parmentier de poisson et dés de courgettes bio façon crumble, mesclun	19
Assiette mixed de poissons crus	28.5

Sashimi de saumon d'écosse, poupe 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, grenaille, petits oignons en chemise	24
Curry rouge de volaille, légumes et riz parfumé (<i>volaille Label Rouge du Maine</i>)	19
Agneau de lait des Aldudes grillé, haricots verts frais et sauce Boursin (<i>viande d'origine française</i>)	25
Bavette d'Aloyau grillée, grenaille, 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, grenaille, 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
Clafoutis pêche pistache	7
Brioche perdue, glace caramel salé	9
Panna cotta matcha, compotée fraise rhubarbe, sablé au sésame noir	9
Cheesecake mangue et spéculoos	10
Moelleux au chocolat, glace lait frais	11
Assiette de fruits frais de saison <i>Melon, pêche, fraise, pastèque</i> (<i>végétal et sans gluten</i>)	10
Café dessert : Brookies, petit financier, sabayon semoule	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, brookies, coulis caramel	10
Coupe «Frais & Gourmand», glace vanille, meringue, compotée fraise rhubarbe	9
Coupe de sorbets et glaces (3 boules)	8

Sorbets : citron pressé, fraise, framboise, mangue, abricot - 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

- Gaspacho betterave et lait de coco (*végétal et sans gluten*) ☞
 Rillettes de lapin aux tomates séchées et sarriette ☞
 Blinis de ricotta, caviar d'aubergines et tartare de tomates ☞

PLATS

au choix

- Barbabetola Pépites de légumes, betterave, courgettes bio, oignons nouveaux et salicornes ☞
 Parmentier de poisson et dés de courgettes bio façon crumble, mesclun ☞
 Curry rouge de volaille, légumes et riz parfumé (*volaille Label Rouge du Maine*) ☞

DESSERTS

au choix

- Clafoutis pêche pistache ☞
 Brioche perdue, ☞ glace caramel salé
 Panna cotta matcha, compotée fraise rhubarbe, 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 <i>blancs</i>	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 / rosé*

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

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

PARADIS DES VINS

	6CL	12CL	75CL
VDP du Gard, Roc d'Anglade 2015, <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 Duro DOC	13

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