



OUVERT TOUS LES JOURS
WIFI GRATUIT

Nous sommes très heureux
de vous retrouver !



APÉRITIFS . GRIGNOTAGES



CHARCUTERIES

Planche Boeuf Angus <i>Direct producteur France</i> "Chorizo" pur boeuf, pot de "Rillettes" pur boeuf 90g, condiments	15
Planche Charcuteries artisanales <i>Maison Montalet Tarn</i> Jambon blanc sans nitrites, Jambon sec 12 mois, Saucisse perche, Terrine de campagne, condiments	16
Planche de Fromages affinés <i>Les Nouveaux Fromagers</i> Petit Perche fermier, Camembert du Val d'Ay, Morbier 100 jours, Vieux Gouda d'Arras	17

CONSERVES DE LA MER LA GUILDIVE

Moules sauce tomate, oignon et vin blanc 112g	6,5
Sardines citron ou huile d'olive bio ou piquantes 115g	8
Filets de maquereaux à l'huile d'olive vierge bio 120g	6,5
Poulpe à la galicienne 110g	8

Commandez nos paniers apéros gourmets en click & collect et en livraison sur notre site www.chai33.com ou sur Uber Eats.

ENTRÉES

Tagliatelles de courgettes bicolores, burrata crémeuse	15	Mosaïque de légumes croquants, crème légère aux herbes	11
Gaspacho de betterave au lait de coco <i>Végétal et sans gluten</i>	8	Salade de poulet croustillante, sésame et coriandre	13 / 18

PLATS

Grande Cobb salade, poulet ou avocat mesclun, ricotta aux herbes, noix caramélisées, tomate & concombre, sauce ranch / avec extra bacon grillé +2€	19	Tigre qui pleure, riz parfumé aux légumes	25
Curry de poissons, légumes et riz parfumé	21	Brochette de veau - France polenta crémeuse, jus à la sauge fraîche	20
Tempura de bar sauvage, tatin de pak choï, beurre au citron confit	29	Coeur de rumsteak <i>Limousine Label Rouge - France</i> frites maison, chimichurri ou sauce poivre ou sauce morilles (+5€)	26
Risotto de homard, suggestion régulière - arrivage de homards vivants	36	Garniture supplémentaire polenta crémeuse, riz parfumé aux légumes, frites maison, mesclun	5

DESSERTS

Pudding de chia au lait de coco brunoise de fraise et pistache - <i>Végétal et sans gluten</i>	7	Café dessert pudding de chia, mousse chocolat, financier pistache	9
Mousse au chocolat <i>Valrhona</i> éclats de noix caramélisées	9	Belle pavlova aux fruits rouges meringue et crème mascarpone	14
Cheesecake mangue et spéculoos	10	Sorbets et glaces, maître artisan glacier (3 boules) sorbets: citron pressé, fraise, mangue glaces: vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja	9
Pâtisseries <i>Pierre Hermé Paris</i>	16		

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 24€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Gaspacho de betterave au lait de coco
ou Salade de poulet croustillante, sésame et coriandre

Curry de poissons, riz aux légumes
ou Brochette de veau français, polenta crémeuse

Mousse au chocolat, noix caramélisées
ou Pudding de chia au lait de coco, brunoise fraise pistache

SNACKS APRÈS-MIDI

15h-18h uniquement

Grande Cobb salade, poulet ou avocat (supp bacon +2€)	19
Planche de Charcuteries artisanales <i>Maison Montalet Tarn</i>	16
Planche de Fromages affinés <i>Les Nouveaux Fromagers</i>	17

MENU ENFANT ☺

12€ jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de poulet panées ou filet de poisson frais, frites maison
1 boule de glace artisanale (*vanille, fraise, ou chocolat*)

Verre de Jus (20cl) Pomme / Orange ou Evian (33cl)



RESTAURANT TERRASSES



COCKTAILS

Coup de Foudre au Chai Vodka, passion, spicy, gingembre, limonade ...	11	Mad Man Whisky bourbon, sucre de canne, angostura	12
Le Pékinois Gin, yuzu, citronnelle, tonic	13	Lilou Honey Rhum Pacto Navio, miel, vanille, citron	13
Sierra Madre Tequila, ananas, cointreau, citron vert	12	Virgin Fragola Ananas, orange, citron, fraise (sans alcool)	8



LA CAVE CHAI 33

Visitez également notre cave historique pour une plus grande sélection de vins

	VERRE 15CL	TULIPE 25CL	BTLE 75CL		VERRE 15CL	TULIPE 25CL	BTLE 75CL
LÉGER & MORDANT				FRAIS & GOURMAND			
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier <i>bio (blanc)</i>	5	8	23	VDF, Abouriou, D. du Haut Planty <i>bio nature (rouge)</i>	8	13	36
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant <i>vegan (blanc)</i>	6,5	10,5	29	IGP Méditerranée, D ^{elle} Sans Gêne <i>vegan bio (rosé)</i>	6	10	27
AOC Reuilly, Pinot Gris, D. Jamain <i>bio (rosé)</i>	7,5	12	34	FRUITÉ & INTENSE			
AOC Chablis, Domaine Aegerter <i>(blanc)</i>	12	20	54	AOC Régnié, Haute Ronze, Philippe Viet <i>nature (rouge)</i>	11	18	52
SEC & TENDRE				AOC C. du Rhône, Coup de dés <i>bio nature vegan (rouge)</i>	9	15	39
AOC Muscadet, Révélation, Landron Chartier <i>bio (blanc)</i>	10	16	45	AOP Languedoc, Le Mas de Clavel <i>bio (rouge)</i>	6	10	27
AOC Côtes de Provence, Château Léoube <i>bio (rosé)</i>	-	-	38	RICHE & SOYEUX			
VDF, Glouglou des Gourgoules, Ch. Caraguilhes <i>bio (blanc)</i>	7	11	32	Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell <i>(rouge)</i>	6,5	10,5	29
DOUX & ÉCLATANT				AOC Médoc, Château Patache d'Aux <i>(rouge)</i>	13	21	59
AOC Sauternes, Roumieu-Lacoste <i>(blanc moelleux)</i>	12	20	54	AOP Givry, Michel Sarrazin <i>(rouge)</i>	14	23	64
Champagne Henri Giraud <i>(blanc - coupe de 12cl)</i>	15	-	80	PERCHÉ DE ROUGES (3 x 6cl) Abouriou, Languedoc, Alicante			12
PERCHÉ DE BLANCS (3 x 6cl) Cévennes, Viognier, Muscadet			12				



BIÈRES . CIDRES

Heineken Pression (25 cl / 50 cl)	4,9 / 7,5
Affligem Pression (25 cl / 50 cl)	5,5 / 8,9
Bières BAP BAP Originale blonde ou Blanc Bec / Vertigo IPA (Bouteille 33cl)	7 / 7,5
Cidre Appie (Bouteille 33cl)	7

ALCOOLS / APÉRITIFS

(Accompagnement soft 25cl +2€)

Vodka, Gin, Rhum, Whisky (4 cl)	9
Jack Daniel's (4 cl)	10
Gin Distillerie de Paris (4 cl)	13
Pastis 51 (3 cl)	6
Porto, Martini rosso ou Bianco, Campari, Suze (6 cl)	6
«Kir» Sauvignon (12 cl) / «Kir» Prosecco (12 cl)	5 / 9

D'autres alcools et apéritifs sont à votre disposition sur demande...

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite (33 cl)	5,5
Orangina, Schweppes Indian Tonic (25 cl)	5,5
Evian, Badoit Rouge (33 cl)	5,5
Thé Glacé Maison Thé Dammann, Citron / Pêche / Framboise / Fraise (25 cl)	6
Lemonaid Limonade bio et équitable au citron vert (33cl)	6
Schorle bio Les Filles de l'Ouest Pomme ou Cassis (33cl)	6,5
Jus et Nectars Alain Milliat Pomme cox's, Abricot, Orange, Tomate (20cl)	6
Citronnade bio Alain Milliat Passion (20cl)	6
Jus de raisins Alain Milliat Chardonnay, Cabernet, Merlot (33cl)	7,5

CAFETERIE

(Option lait d'amande +0,5€)

Expresso, Décaféiné, Noisette	3
Crème, Double Expresso, Cappuccino	5
Thés et Infusions Dammann Parfums au choix	5
Noirs : Ceylan, Darjeeling, Earl grey, Fruits rouges, Jardin bleu	
Verts : Vert gunpowder, Vert Menthe fraîche (+1€), Jasmin	
Café Frappé	6