



## APÉRITIF . GRIGNOTAGES



### CHARCUTERIES

Assortiment de Boeuf Angus <i>Direct producteur France</i> "Saucisson" pur boeuf, pot de "Rillettes" pur boeuf 90g, condiments	15
Planche de 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>	17
<i>Jambons d'exception tranchés minute à la Wismer - Petite / Grande</i>	
Di Parma <i>Bedogni Italie - Affinage 16 mois</i>	12 / 19
Kintoa AOC <i>Aldudes France - Affinage 24 mois</i>	14 / 25

### CONSERVES DE LA MER LA GUILDIVE

Moules sauce tomate, oignon et vin blanc 112g	65
Sardines citron ou huile d'olive bio ou piquantes 115g	8
Filets de maquereaux à l'huile d'olive vierge bio 120g	65
Poulpe à la galicienne 110g	8
<i>Retrouvez nos paniers apéros gourmets en click and collect et livraison sur notre site <a href="http://www.chai33.com">www.chai33.com</a> ou sur Uber Eats.</i>	

### ENTRÉES

Burrata, crème de truffe et gremolata	15	■ Velouté de potimarron bio et lait de coco <i>Végétal et sans gluten</i>	9
■ Houmous de betteraves, pickles, crackers au zaatar	8	Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre	13 / 18
■ Nems au poulet en feuilles de sucrine	9	Tarama frais piment d'Espelette <i>Maison Barthouil 100g</i>	12

### PLATS

Grande Caesar, poulet et avocat <i>Volaille d'origine française</i>	19,5	■ Gnocchetti sarde, petits pois, grenade, fruits secs <i>Végétal</i>	16,5
Stone Bowl <i>Plat évasion servi dans un bol en pierre chaude, pour 1 ou 2</i> quinoa rouge et riz au wok, poulet mariné, gambas, coriandre	28	Risotto <i>Carnaroli DOP</i> aux 3 champignons shiitakes, paris, pleurotes	19
Tigre qui pleure, quinoa rouge bio et riz parfumé	25	■ Curry de poisson, légumes bio quinoa rouge bio et riz parfumé	20
■ Magret de canard <i>Volaille extra d'origine française - Sud Ouest</i> polenta crémeuse, pommes bio et châtaignes	20	Thon mi-cuit <i>Albacore</i> , chutney de fruits exotiques, quinoa rouge bio et riz parfumé	28
Bavette d'Aloyau grillée <i>Viande de boeuf de Race Simmental</i> frites maison, échalion confit et sauce poivre vert	21	Belle sole portion +400g <i>Pêche artisanale Française</i> polenta crémeuse et poêlée de champignons	45
Château filet <i>Viande de boeuf de Race Salers - France</i> frites maison, sucrine, sauce poivre vert ou sauce morilles (+5€)	34		

EXTRA GARNITURES Polenta crémeuse, riz quinoa, frites maison, salade verte 5

### DESSERTS

Sélection de fromages affinés <i>Eric Lefebvre M.O.F</i>	13	■ Pudding de chia, mangue et lait de coco <i>Végétal et sans gluten</i>	9
■ Compotée de fruits de saison chantilly mascarpone maison	7	Sorbets et glaces, maître artisan glacier (3 boules)	9
■ Panna cotta cassis, myrtilles, sablé aux amandes	8	<i>Sorbets: citron pressé, fraise, mangue</i> <i>Glaces: vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja</i>	
Mi-cuit au chocolat grand cru <i>Tulakalum du Belize</i> glace lait frais	12	Coupe Riche & Soyeux	10
Cheesecake mangue et spéculoos	12	<i>Glaces lait frais et caramel, brownie et chantilly mascarpone maison</i>	
		Pâtisseries Pierre Hermé Paris	16
		<i>Ispahan ou Tarte Infiniment Vanille</i>	

### MENUS

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 23€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 28€

À choisir parmi la sélection des plats de la carte précédés du signe ■  
Tous les jours midi et soir

### MENU ENFANTS ☺

12 € jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de poulet panées, 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	Caipirinha Cachaça, sucre de canne, citron vert .....	11.5
Le Pékinois Gin, Yuzu, Citronnelle, Tonic .....	13	Pina Colada Rhum, ananas, crème de coco .....	12
Spritz Classique Aperitivo, Prosecco, Badoit Rouge .....	10	Virgin Amazone Ananas, banane, orange (sans alcool) .....	8



LA CAVE CHAI 33

	VERRE 15CL	TULIPE 25CL	BTLE 75CL		VERRE 15CL	TULIPE 25CL	BTLE 75CL
<b>■ LÉGER &amp; MORDANT</b>				<b>■ FRAIS &amp; GOURMAND</b>			
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier <i>bio (blanc)</i> ..	5	8	23	VDF D. du Ht Planty, Arbouriou <i>bio nature (rouge)</i> .....	8	13	36
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant <i>vegan (blanc)</i> .....	-	-	29	IGP Méditerranée, D <sup>elle</sup> Sans Gêne <i>vegan bio (rosé)</i> .....	6	10	27
<b>■ SEC &amp; TENDRE</b>				<b>■ FRUITÉ &amp; INTENSE</b>			
VDF D. du Haut Planty, Gwin Evan <i>bio nature (blanc)</i> 6.5	10.5	29	AOP Côtes-du-Rhône, Coup de dés <i>vegan bio nature (rouge)</i>	9	14	39	
AOC Reuilly, Les Châtillons, D. Jamain <i>bio (rosé)</i> .....	-	-	34	AOC Médoc, Château Patache d'Aux <i>(rouge)</i> .....	13	21	59
AOC Bourgogne Aligoté, Aegerter <i>(blanc)</i> .....	8	13	36	<b>■ RICHE &amp; SOYEUX</b>			
<b>■ DOUX &amp; ÉCLATANT</b>				Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell <i>(rouge)</i> .....	6.5	10.5	29
AOC Sauternes, Roumieu-Lacoste <i>(blanc moelleux)</i> .....	12	20	54	AOC Bourgogne H.Côtes de Nuits, Cornu <i>(rouge)</i> .....	12	20	54
Champagne Henri Giraud <i>(blanc - coupe de 12cl)</i> .....	14		80				
				<b>PARADIS - CORAVIN</b>			
					6CL	12CL	75CL
				AOC Chassagne Montrachet Sylvain Morey 2017 <i>(blanc)</i> .....	12	22	119
				AOC Saint-Émilion Grand Cru, La Dame de Onze Heures 2016 <i>bio (rouge)</i> ....	11	21	115

De nombreux autres vins sont à votre disposition en cave, n'hésitez pas à nous demander conseil !..



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 ou Blanc Bec/Vertigo ou Herbes Folles (33cl) ..	7 / 7.5
Cidre ou Poiré Appie (Bouteille 33cl) .....	7

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, citron vert ou orange sanguine (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
Citronnades bio Alain Milliat Passion ou Litchi (20cl) .....	6
Jus de raisins Alain Milliat Chardonnay, Cabernet, Merlot (33cl) .....	7.5

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...

CAFÉTERIE

Expresso, Décaféiné, Noisette .....	3
Crème, Double Expresso, Cappuccino .....	5
Thés et Infusions Dammann Parfums au choix .....	5
<i>Noirs : Ceylan, Darjeeling, Earl grey, Fruits rouges, Jardin bleu</i>	
<i>Verts : Vert gunpowder, Vert Menthe fraîche, Jasmin</i>	
Café Frappé .....	6