



OUVERT TOUS LES JOURS – WIFI GRATUIT
CARTE DU MIDI

Nous sommes ravis de vous accueillir,
dans le strict respect du protocole !



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 www.chai33.com 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

Risotto <i>Carnaroli DOP</i> aux 3 champignons shiitakes, paris, pleurotes	19	Grande Caesar, poulet et avocat <i>Volaille d'origine française</i>	19,5
■ Curry de poisson, légumes bio quinoa rouge bio et riz parfumé	20	Tigre qui pleure, quinoa rouge bio et riz parfumé	25
Thon mi-cuit <i>Albacore</i> , chutney de fruits exotiques, quinoa rouge bio et riz parfumé	28	■ Magret de canard <i>Volaille extra d'origine française - Sud Ouest</i> polenta crémeuse, pommes bio et châtaignes	20
		Bavette d'Aloyau grillée <i>Viande de boeuf de Race Simmental</i> frites maison, échalion confit et sauce poivre vert	21
		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) <i>Sorbets: citron pressé, fraise, mangue</i> <i>Glaces: vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja</i>	9
■ Panna cotta cassis, myrtilles, sablé aux amandes	8	Coupe Riche & Soyeux <i>Glaces lait frais et caramel, brownie et chantilly mascarpone maison</i>	10
Mi-cuit au chocolat grand cru <i>Tulakalum du Bêlize</i> glace lait frais	12	Pâtisseries Pierre Hermé Paris <i>Ispahan ou Tarte Infiniment Vanille</i>	16
Cheesecake mangue et spéculoos	12		

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

LÉGER & MORDANT

IGP des Cévennes, Domaine du Gournier <i>bio (blanc)</i> ..	5	8	23
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant <i>vegan (blanc)</i>	-	-	29

SEC & TENDRE

VDF D. du Haut Planty, Gwin Evan <i>bio nature (blanc)</i>	6.5	10.5	29
AOC Reuilly, Les Châtillons, D. Jamain <i>bio (rosé)</i>	-	-	34
AOC Bourgogne Aligoté, Aegerter <i>(blanc)</i>	8	13	36

DOUX & ÉCLATANT

AOC Sauternes, Roumieu-Lacoste <i>(blanc moelleux)</i>	12	20	54
Champagne Henri Giraud <i>(blanc - coupe de 12cl)</i>	14		80

FRAIS & GOURMAND

VDF D. du Ht Planty, Arbouriou <i>bio nature (rouge)</i>	8	13	36
IGP Méditerranée, D ^{elle} Sans Gêne <i>vegan bio (rosé)</i>	6	10	27

FRUITÉ & INTENSE

AOP Côtes-du-Rhône, Coup de dés <i>vegan bio nature (rouge)</i>	9	14	39
AOC Médoc, Château Patache d'Aux <i>(rouge)</i>	13	21	59

RICHE & SOYEUX

Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell <i>(rouge)</i>	6.5	10.5	29
AOC Bourgogne H.Côtes de Nuits, Cornu <i>(rouge)</i>	12	20	54

PARADIS - CORAVIN

	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