



OUVERT TOUS LES JOURS – WIFI GRATUIT  
11h45 - 20h45

*Nous sommes très heureux  
de vous retrouver !*



## APÉRITIFS . GRIGNOTAGES



### CHARCUTERIES

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

### 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](http://www.chai33.com) ou sur Uber Eats.*

### ENTRÉES

Millefeuille de betterave pickles, burrata crémeuse	15	Terrine mosaïque de légumes, crème légère aux herbes	11
Velouté froid d'asperges 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 de lait <i>Aldudes - France</i> polenta crémeuse	20
Tempura de bar, <i>Pêche artisanale Golfe de Gascogne</i> tatin de pak choi, beurre au citron confit	29	Coeur de rumsteak <i>Limousine Label Rouge - France</i> frites maison, chimichurri ou sauce morilles (+5€)	26

EXTRA GARNITURE *Polenta crémeuse, riz parfumé aux légumes, frites maison, mesclun* 5

### DESSERTS

Panna cotta végétale au lait d'amande brunoise de fraise et pistache - <i>Végétal et sans gluten</i>	7	Café dessert panna cotta végétale, 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

### MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 24€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Velouté froid d'asperges au lait de coco  
ou Salade de poulet croustillante, sésame et coriandre

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

Mousse au chocolat, noix caramélisées  
ou Panna cotta végétale au lait d'amande, fraise pistache

### SNACKS APRÈS-MIDI

15h-18h uniquement

Grande Cobb salade, poulet ou avocat (supp bacon +2€)	19
Veggie burger, mayo vegan, galette de patate douce, frites maison	15
"Croque-Sandwich", bacon, poulet, cheddar, frites maison	14

### 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

	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, Abouriou, D. du Haut Planty <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
AOC Reuilly, Pinot Gris, D. Jamain <i>bio (rosé)</i> .....	7.5	12	34	<b>FRUITÉ &amp; INTENSE</b>			
<b>SEC &amp; TENDRE</b>				AOC Régnié, Haute Ronze, Philippe Viet <i>nature (rouge)</i> .....	11	18	52
AOC Muscadet, Révélation, Landron Chartier <i>bio (blanc)</i> .....	10	16	45	AOC C. du Rhône, Coup de dés <i>bio nature vegan (rouge)</i> .....	9	15	39
AOC Côtes de Provence, Château Léoube <i>bio (rosé)</i> .....	-	-	38	<b>RICHE &amp; SOYEUX</b>			
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
<b>DOUX &amp; ÉCLATANT</b>				AOC Médoc, Château Patache d'Aux <i>(rouge)</i> .....	13	21	59
AOC Sauternes, Roumieu-Lacoste <i>(blanc moelleux)</i> .....	12	20	54				
Champagne Henri Giraud <i>(blanc - coupe de 12cl)</i> .....	15	-	80				

De nombreux autres vins sont à votre disposition dans notre cave historique, 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 blonde ou Blanc Bec / Vertigo IPA (Bouteille 33cl) .....	7 / 7,5
Cidre ou Poiré 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
Sangria maison Rosé, pamplemousse, rose et orange (15 cl) .....	7

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 Litchi (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