

*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

	15CL	25CL	75CL
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier <i>bio (blanc)</i>	5	8	23
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant <i>vegan (blanc)</i>	6.5	10.5	29
AOC Pouilly Fumé, "Bois Fleuri", Domaine Caillourdin <i>(blanc)</i>	12	20	54
AOC Bordeaux Entre-Deux-Mers, Sauvignon, Diane, Jacques Lurton <i>(blanc)</i>	7.5	12	34

SEC & TENDRE

AOC Côtes de Provence "Première" de Figuière <i>bio (rosé)</i>	8	13	36
AOC Reuilly, Pinot Gris, Les Fossiles, Denis Jamain <i>bio (rosé)</i>	-	-	39
VDF, Glouglou des Gourgoules, Château Caraguilhès <i>bio (blanc)</i>	7	11	32
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis <i>(blanc)</i>	8	13	36

FRAIS & GOURMAND

Comté Tolosan IGP, Pinot Noir, Domaine Ribonnet <i>bio nature (rouge)</i>	8	13	36
IGP Méditerranée, Demoiselle Sans Gêne <i>vegan bio (rosé)</i>	6	10	27
AOC Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Diane, Jacques Lurton, sans soufre ajouté <i>(rouge)</i>	7	11	32

FRUITÉ & INTENSE

AOC Régnié, Haute Ronze, Philippe Viet <i>nature (rouge)</i>	10.5	16.5	46
AOC Saint Joseph, Roo Réé, Louis Chèze <i>bio (rouge)</i>	12	20	54
AOP Languedoc, Le Mas de Clavel <i>bio (rouge)</i>	8	13	36

RICHE & SOYEUX

Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell <i>(rouge)</i>	6.5	10.5	29
AOC Côtes de Provence, Château Carpe Diem <i>bio (rouge)</i>	11	18	52
AOP Rully, Chaponnière, Domaine Ninot <i>(rouge)</i>	15	25	68
AOC Montagne Saint-Emilion, Château Treytins <i>(rouge)</i>	10	16	45

DOUX & ÉCLATANT

AOC Sauternes, Roumieu-Lacoste <i>(blanc moelleux)</i>	12	20	54
--	----	----	----

PARADIS DES VINS

Pouilly Fuissé AOC, Terroir de Fuissé, Vieilles Vignes, V. Girardin, 2017, <i>paradis des blancs</i>	67
Châteauneuf-du-Pape AOC, La Font du Loup, 2018, <i>paradis des blancs</i>	96
Chablis Grand Cru AOC, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017, <i>paradis des blancs</i>	121
Pernand-Vergelesses 1er Cru AOC, Domaine Chanson 2017, <i>paradis des rouges</i>	108
Saint-Émilion Grand Cru AOC, La Dame de Onze Heures, 2019, <i>paradis des rouges, bio</i>	121
Charmes-Chambertin Grand Cru AOC, Tortochot 2014, <i>paradis des rouges</i>	198

PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, <i>brut blanc</i>	15	85
Champagne Langlet, <i>brut rosé</i>	16	89
Champagne Henri Giraud Hommage au Pinot Noir, <i>blanc de noirs</i>		129

VINS PERCHÉS

3 Demis-verres à découvrir (3 x 6 cl)

PERCHÉ DE BLANCS IGP des Cévennes, IGP Pays d'Oc Viognier, VDF Pays d'Oc Glouglou	12
PERCHÉ DE ROUGES Comté Tolosan IGP Pinot Noir, AOP Languedoc, Espagne Alicante	13

À PARTAGER

Produits d'artisans dénichés pour vous, à déguster en attendant la suite

Plateau d'entrées maison à partager ☺ <i>Salade de poulet croustillante, tarama fumé maison, tartare de daurade royale, mousse de chèvre frais</i>	18
Jambon Di Parma <i>Affinage 16 mois, tranché minute à la Wismer (petite / grande)</i>	12/19
Planche de boeuf Angus "Chorizo" et "Rillettes" pur boeuf, condiments <i>Direct Producteur France</i>	15
Moules sauce tomate, oignon et vin blanc <i>Conserverie Artisanale La Guildive, boîte de 112g</i>	6.5
Sardines citron ou huile d'olive bio ou piquantes <i>Conserverie Artisanale La Guildive, boîte de 115g</i>	8
Filets de maquereaux à l'huile d'olive vierge bio <i>Conserverie Artisanale La Guildive, boîte de 120g</i>	6.5
Poulpe à la galicienne <i>Conserverie Artisanale La Guildive, boîte de 110g</i>	8

ENTRÉES

Sashimi de daurade royale, ponzu et sésame ☺	17
Tarama frais maison aux oeufs de cabillaud et paprika fumés, blini artisanal ☺	13
Crème d'asperges au lait de coco (<i>végétal et sans gluten</i>) ☺	10
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (<i>petite / grande</i>) ☺	14 / 18
Carpaccio de betterave chioggia et radis noir, chèvre frais aux herbes ☺	8

PLATS TRADITION

Filet de daurade royale snacké, orge perlé aux légumes de saison, pesto rouge et vierge passion ☺	23
Taglioni crème parmesan et chiffonnade de jambon <i>Di Parma Affinage 16 mois</i> ☺	21
Pavé de rumsteak <i>Race Limousine Française</i> , frites maison, chimichurri ou sauce poivre ou sauce morilles (+5€) ☺	26
Château filet de bœuf, écrasé de pommes de terre bio et mesclun, chimichurri ou sauce poivre ou sauce morilles (+5€) ☺	33
Garnitures supplémentaires : écrasé de pommes de terre bio, frites maison, salade verte, riz parfumé	5

PLATS ÉVASION

Mijoté de veau au chorizo doux et olives <i>Kalamata</i> , polenta ☺	21.5
Tigre qui pleure, émincé de chou blanc, mélange de riz parfumé et sauvage ☺	25.5
<i>Émincé de poire de boeuf française marinée à la thai, cuite comme un tataki</i>	
Tartare de boeuf à la coréenne <i>Viande Française hachée minute</i> , frites maison ☺	22
Aeropuerto <i>plat d'inspiration sino-péruvienne servi dans un bol en pierre chaude, conseillé pour 2</i> ☺	29
<i>Riz sauté au wok, volaille française, crevettes, légumes, coriandre, sauce soja, recouverts d'une fine omelette</i>	
Risotto <i>Carnaroli DOP</i> au lait de coco, légumes primavera (<i>végétal et sans gluten</i>) ☺	19
Brochette de lotte, tombée d'épinards frais, curry citron ☺	32

DESSERTS

Sélection de fromages affinés de notre voisin <i>Eric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France, Paris 12</i>	12
Citron Mojito <i>Génoise menthe basilic, crème citron, gelée de rhum, meringue</i> ☺	11
Moelleux à l'orange <i>Portokalopita</i> , mousse au yaourt grec, coulis d'hibiscus et tuile aux amandes ☺	9
Pudding aux graines de chia, compotée fraise rhubarbe (<i>végétal et sans gluten</i>) ☺	8
Mousse au chocolat <i>Valrhona</i> , biscuit crumble poudre d'amandes Espelette ☺	9
Notre fameux cheesecake mangue spéculoos ☺	12
Café dessert <i>Génoise menthe basilic, pudding de chia, mousse au chocolat</i> ☺	9
Coupe <i>Doux et Eclatant</i> Boules de glaces lait frais et caramel beurre salé, sablé spéculoos, chantilly et sauce caramel maison	11
Sorbets et glaces <i>Maitre artisan glacier, 3 boules</i>	9
<i>Sorbets : citron pressé, fraise, mangue</i>	
<i>Glaces : vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja</i>	

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 25€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Crème d'asperges au lait de coco (*végétal et sans gluten*) ☞
ou Carpaccio de betterave chioggia et radis noir, chèvre frais aux herbes ☞

Filet de daurade royale snacké, orge perlé aux légumes, pesto rouge et vierge passion ☞
ou Mijoté de veau au chorizo doux et olives *Kalamata*, polenta ☞
ou Risotto *Carnaroli DOP* au lait de coco, légumes primavera (*végétal et sans gluten*) ☞

Mousse au chocolat *Valrhona*, biscuit crumble poudre d'amandes Espelette ☞
ou Moelleux à l'orange *Portokalopita*, mousse yaourt grec, coulis d'hibiscus et tuile aux amandes ☞

MENU ENFANT 14€

Jusqu'à 12 ans

Pièce de boeuf émincée ou Filet de poisson, frites maison
1 Boule de glace artisanale (vanille, fraise ou chocolat) ou Mousse au chocolat ☞
Jus de pomme (20cl) ou Jus d'orange (20cl) ou Evian (33cl)

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	14
Sierra Madre Tequila, ananas, cointreau, citron vert	12	Virgin Fragola Ananas, orange, citron, fraise (sans alcool)	8

SOFTS . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Lemonaid <i>limonade bio, équitable, citron vert ou orange</i> 33 cl	6
Jus A. Milliat <i>pomme cox's, orange, tomate ou abricot</i> 20 cl	6
Jus A. Milliat <i>raisin</i> 33 cl	7.5
Citronnade bio Alain Milliat <i>passion</i> 20 cl	6
Schorle bio Les Filles de l'Ouest <i>pomme ou cassis</i> 33 cl	6.5
Evian, Badoit rouge 33 cl	5.5
Evian 1/2l / 1l <i>eau minérale naturelle plate</i>	5/7
Saint-Géron 75 cl <i>eau minérale naturellement pétillante</i>	7
Expresso, décaféiné, noisette	3
Crème, double expresso, cappuccino, chocolat	5
Thé Dammann, Infusion Dammann	5

APÉRITIFS . BIÈRES . CIDRE

Martini rosso, Martini bianco, Campari, Suze 6 cl	6
Pastis 51 3 cl	6
Kir Sauvignon 12 cl / Kir Prosecco 12 cl	5/9
Vodka, Gin, Rhum, Whisky 4 cl	9
+ Accompagnement soft 25 cl (2€)	
Jack Daniel's 4 cl	13
Heineken pression 25 cl / 50 cl	4.9 / 7.5
Affligem pression 25 cl / 50 cl	5.5 / 8.9
Bières BAP BAP, Paris 33 cl	
<i>Originale ou Blanc Bec / Vertigo IPA</i>	7 / 7.5
Cidre APPIE Brut, Oise Normande 33 cl	7



Ici, 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.