

## ENTRÉES

■ Terrine de canard maison aux prunes, coeurs de sucrine ☺	8
■ Houmous de betteraves bio et crackers aux épices zaatar ☺	8.5
■ Bûchette de fromage frais et figues, mesclun ☺	9
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre ☺	12
Crab cake, salade thaï	14
Sashimi de poisson bleu, légumes croquants et citron vert ☺	12
Carpaccio de betterave bio, burrata crémeuse et fruits secs ☺	14
Terrine de foie gras mi-cuit extra au sel fumé, chutney et pain abricot pistache ☺	17
<i>Foies frais de la maison Samaran à Toulouse, cuits sur place par nos soins</i>	
Plateau d'entrées maison à partager ☺	16
<i>Rillettes de bonite aux piquillos, tzatziki concombre bio yaourt et herbes fraîches, pickles de betteraves bio, chèvre frais aux figues</i>	
Belle salade Caesar, poulet et avocat ☺	19.5
<b>CAVIAR FERMIER D'AQUITAINE</b> <i>Maison Kaviari Paris - 20g - Blinis, crème fraîche et shot de vodka Zubrowka 2cl</i>	49

## ATELIER DU JAMBON

Sélection de jambons d'exception tranchés minute à la « Wismer »

	Petite assiette	Grande assiette
Di Parma <i>Affinage 16 mois</i>	12	19
Kintoa AOC <i>Affinage 24 mois minimum</i>	14	25
<i>Porcs pie noir Pays Basque, élevés en liberté, nourris de glands et chataignes</i>		
Taglioni crème parmesan et chiffonnade de jambon Di Parma <i>Affinage 16 mois</i> ☺		21

## À PARTAGER

Entrées et plats conviviaux, à mettre au centre de la table, pour partager un repas autrement

■ Grande salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre ☺	18
<b>PLATEAUX DE PARTAGE</b> <i>En entrée, conseillés pour 3</i>	
Asia Chic <i>Nems au poulet en feuilles de sucrine, crab cake salade thaï, gyozas végétariens</i>	33
Tapas <i>Ossau-Iraty AOP, Serrano, chèvre frais aux figues, tortilla, chistorra, toasts anchois marinés tapenade, rillettes de poisson</i>	32
<b>STONE BOWL</b> <i>Plat évasion servi dans un bol en pierre chaude, conseillé pour 2</i>	
Quinoa, poulet mariné et gambas <i>Pérou</i> ☺	28
<i>Quinoa rouge bio et riz sautés au wok, poulet mariné, gambas, coriandre, sauce soja, recouverts d'une fine omelette</i>	

## MARCHÉ VEGGIE

■ Autumn Bowl <i>(végétal et sans gluten)</i> ☺	17
<i>Quinoa rouge bio sauté aux oignons nouveaux, potimarron bio, girolles et tofu frit</i>	
Ravioles fraîches, crème de truffe et parmesan ☺	17
■ Risotto <i>Carnaroli</i> bio aux 3 champignons <i>Shiitakés, Paris, Pleurotes</i> ☺	21
<i>Riz bio d'appellation, cultivé en Italie selon des méthodes traditionnelles</i>	

Le signe ■ indique les plats pouvant composer les menus - voir en dernière page

Le pain que nous avons sélectionné pour vous est le bâtard d'Eric Kayser

Les plats «faits-maison» ☺ sont élaborés sur place à partir de produits bruts

En cas d'allergie ou de régime spécifique, une documentation est à votre disposition

## POISSONS

Tartare de 3 poissons <i>thon albacore, saumon d'écosse et tacaud</i> , sauce soja, frites maison et salade verte ☺	22
■ Coeur de cabillaud, condiment noisette citron confit, purée verte ☺	20
Poulpe snacké, gremolata, polenta crémeuse ☺	26
Assiette mixed de poissons crus ☺	28.5
<i>Sashimi de saumon d'écosse, sashimi de poisson bleu, tataki de thon albacore, gingembre et wasabi</i>	
Thon mi-cuit albacore, salsa fruits exotiques, quinoa rouge bio et riz parfumé ☺	27.5
Risotto Carnaroli bio, Saint-Jacques et shiitakes ☺	28

## VIANDES

Tartare de bœuf Charolais, frites maison et salade verte <i>(viande d'origine française)</i> ☺	19
Grenadin de veau fermier des Aldudes, girolles poêlées et gratin dauphinois <i>(viande d'origine française)</i> ☺	26
■ Suprême de volaille au cidre, pommes bio, châtaignes et polenta crémeuse <i>(viande d'origine française)</i> ☺	19
Bavette d'Aloyau grillée, frites maison, échalion confit, sauce béarnaise, poivre ou bleu ☺	21
Tigre qui pleure, quinoa rouge bio et riz parfumé ☺	25
Château filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce béarnaise, poivre ou bleu ☺	33
<u>ou</u> accompagné d'une sauce aux morilles, gratin dauphinois ☺	38

<b>GARNITURES</b>		5	
<i>Gratin dauphinois, polenta, légumes vapeur, quinoa rouge bio et riz, salade verte, frites maison</i>			
<b>SAUCES CLASSIQUES</b>	1	<b>SAUCE MORILLES</b>	5
<i>Béarnaise, poivre, bleu</i>			

## FROMAGE & DESSERTS

Sélection de fromages affinés de notre voisin MOF <i>Eric Lefebvre</i> , rue de Charenton, Paris 12	13
■ Mousse fromage blanc, granola maison au sirop d'agave ☺	7
Tartelette figues fraîches, crème vanille et sablé breton ☺	10
■ Brioche perdue, glace caramel salé ☺	8
■ Panna cotta pistache, prunes compotées, sablé au sésame noir ☺	9
Cheesecake mangue et spéculoos ☺	10
Mi-cuit au chocolat grand cru Tulakalum du Bélize ☺, glace lait frais	11
Pudding de chia mangue et lait de coco <i>(végétal et sans gluten)</i> ☺	9
Assiette de fruits d'automne <i>Poires, mûres, figues, raisins (végétal et sans gluten)</i> ☺	10
Café dessert : brownie, financier aux amandes, panna cotta pistache ☺	8

## PIERRE HERMÉ PARIS

*Chariot de pâtisseries*

Ispahan <i>Biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de rose, framboises entières, letchis</i>	15
Tarte infiniment vanille <i>Pâte sablée, biscuit imbibé au jus de vanille, ganache au chocolat blanc à la vanille, crème de mascarpone</i>	15
La pâtisserie du moment <i>À découvrir sur le chariot</i>	15
Le macaron du moment <i>À découvrir sur le chariot</i>	12

## COUPES GLACÉES

*Glaces et sorbets, par un maître artisan glacier*

Coupe «Fruité & Intense», glace vanille, prunes compotées, granola maison	9
Coupe «Riche & Soyeux», glaces lait frais et caramel salé, brownie, coulis caramel	10
Coupe de sorbets et glaces (3 boules)	8
<i>Sorbets: citron pressé, fraise, framboise, mangue - Glaces: vanille, caramel salé, café des Indes, lait frais, chocolat guanaja</i>	

Prix nets en € - Les chèques ne sont pas acceptés

# MENUS

## ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 23€

À choisir parmi la sélection de la carte ■  
Tous les jours, sauf dimanche et jours fériés

## ENTRÉE, PLAT, DESSERT 28€

À choisir parmi la sélection de la carte ■  
Tous les jours

\* Le midi, ajoutez une boisson à votre menu pour 1€ (sauf dimanche et jours fériés)

Verre de vin 15 cl : Sauvignon IGP Pays d'Oc (*blanc*), Luberon AOC (*rosé*), Merlot IGP Bouches du Rhône (*rouge*)  
ou Evian 50 cl, Badoit 50 cl, Jus d'orange 20 cl, Jus de pomme 20 cl

## FORMULE EXPRESS MIDI

Tous les midis, sauf dimanche et jours fériés

### ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT + BOISSON\* + CAFÉ 16.5€

Servis en même temps, sur un plateau

#### « LIBANAIS » ☺

Tzatziki aux concombres bio  
•  
Keftas de veau fermier,  
purée de pois chiche  
•  
Flan à la fleur d'oranger

#### « BASQUE » ☺

Rillettes de bonite aux piquillos  
•  
Risoni chipirons  
•  
Faisselle,  
confiture de cerises noires

#### « BIO POUR LE CLIMAT » ☺

Pickles de betteraves bio  
•  
Tortilla aux oeufs bio,  
champignons & mesclun  
•  
Compote pommes bio, prunes

\* Boisson au choix incluse dans la formule express :

Verre de vin 15 cl : Sauvignon IGP Pays d'Oc (*blanc*), Luberon AOC (*rosé*), Merlot IGP Bouches du Rhône (*rouge*)  
ou Evian 50 cl, Badoit 50 cl, Jus d'orange 20 cl, Jus de pomme 20 cl

## JUS DE RAISIN 7.5€

Alain Milliat ( Bouteille 33cl )

Purs jus de fruits réalisés à partir de raisins frais sélectionnés ( sans alcool )

Sec & Tendre Chardonnay (*blanc*)  
ou Frais & Gourmand Cabernet (*rosé*)  
ou Fruité & Intense Syrah (*rouge*)

## MENU ENFANT 11€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou Aiguillettes de poulet  
ou Filet de poisson, frites maison  
1 Boule de glace artisanale : vanille, fraise ou chocolat  
Jus de pomme (20cl) ou Jus d'orange (20cl) ou Evian (33cl)

## SOFTS . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Lemonaid limonade bio, équitable, citron vert ou orange 33 cl	6
Jus Alain Milliat pomme reinette, orange, tomate 33 cl	7
Nectar Alain Milliat abricot bergeron 33 cl	7
Citronnades bio Alain Milliat passion ou litchi 33 cl	7.5
Badoit rouge 33 cl	5.5
Evian 1/2l / 1l eau minérale naturelle plate	5/7
Saint-Géron 75 cl eau minérale naturellement pétillante	7
Café, décaféiné	3
Double espresso, 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	
Originale ou Blanc Bec / Vertigo	7 / 7.5
Cidre APPIE, Oise Normande 33 cl	
Brut ou Poiré	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.

**BRUNCH BUFFET TOUS LES DIMANCHES** avec animation pour les enfants

AUTOMNE

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 blancs

	15CL	25CL	75CL
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier, bio	5	8	23
Bourgogne Aligoté AOC, Domaine Aegerter	8	13	36
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant, vegan	6.5	10.5	29

### SEC & TENDRE blancs

Muscadet Côteaux de la Loire Champtoceaux AOC, Révélation, Landron Chartier, bio	8	13	36
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOP, Domaine Billard Père et Fils	10	16	45
Italie Terre Di Chieti IGT, Pecorino, Natum, bio, vegan	7.5	12	34

### FRAIS & GOURMAND rouges / rosé

IGP Collines Rhodaniennes, Syrahvissante, Louis Chèze, rouge	6.5	10.5	29
Brouilly AOC, Château des Tours, rouge	7	11	32
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC, David Duband, rouge	12	20	54
IGP Méditerranée, La Demoiselle Sans Gêne, rosé, bio	6	10	27

### FRUITÉ & INTENSE rouges

Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell	6.5	10.5	29
Bordeaux AOC, Château Tour Le Pin	6	10	27
VDF Vallée du Rhône, Tire Bouchon d'Ouréa, Adrien Roustan, bio	5.5	9	25
Languedoc AOP, Le Mas de Clavel, bio	7	11	32

### RICHE & SOYEUX rouges

Portugal Douro DOC, Quinta Do Romeu Tinto, bio	8	13	36
IGP Côteaux de Peyriac, Marselan, Domaine la Tour Boisée, bio	5.5	9	25
Médoc AOC, Château Patache d'Aux	13	21	59

### DOUX & ÉCLATANT blancs moelleux

Sauternes AOC, Château Roumieu-Lacoste	12	20	54
Jurançon AOP, Le Bois Sacré, Le Tablier d'Elise	7.5	12	34

## PARADIS DES VINS

	6CL	12CL	75CL
Pouilly Fuissé AOC, Terroir de Fuissé, Vieilles Vignes, V. Girardin, 2017, paradis des blancs	8	14	65
Chateaufort AOC, La Font du Loup, 2017, paradis des blancs	10	19	96
Chablis Grand Cru AOC, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017, paradis des blancs	12	23	121
Pernand Vergelesses 1er Cru AOC, Domaine Chanson 2014, paradis des rouges	10	19	105
Saint Emilion Grand Cru AOC, La Dame de Onze Heures, 2015, paradis des rouges, bio	11	21	115

## PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, brut blanc	14	80
Champagne Duval Leroy 1er Cru, Fleur de Champagne, brut blanc	14	80
Champagne Charles Legend, brut rosé	15	85
Champagne Henri Giraud Blanc de Craie, blanc de blancs		95

## VINS PERCHÉS

3 Demis-verres à découvrir (3 x 6 cl)

PERCHÉ DE BLANCS IGP d'Oc Viognier, Bourgogne Aligoté AOC, Muscadet AOC	13
PERCHÉ DE ROUGES Brouilly AOC, IGP Collines Rhodaniennes, Portugal Douro DOC	13
PERCHÉ DE CHAMPAGNES H.Giraud Esprit Nature blanc, Duval Leroy 1er Cru blanc, C.Legend Brut rosé	21

CARAFES - 50cl - Sauvignon VDP d'Oc blanc, Luberon AOC rosé, Merlot IGP des Bouches du Rhône rouge ..... 13