

ENTRÉES

■ Terrine de volaille maison, coeurs de sucrine ☞	8
■ Tartare de légumes frais d'été, sorbet basilic (végétal et sans gluten) ☞	9
■ Bûchette de fromage frais et tomates confites, mesclun ☞	8.5
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre ☞	12
Crab cake, salade thaï	14
Sashimi d'espardon, ponzu et herbes fraîches ☞	12
Terrine de foie gras mi-cuit extra au sel fumé, chutney et pain abricot pistache ☞ <i>Foies frais de la maison Samaran à Toulouse, cuits sur place par nos soins</i>	17
Plateau d'entrées maison à partager ☞ <i>Rillettes de bonite, houmous vert, radis croque au sel, chèvre frais aux tomates confites</i>	16
Burrata crémeuse, tomates anciennes, roquette et jambon Di Parma <i>Affinage 16 mois</i> ☞	18
Belle salade Caesar, poulet et avocat ☞	19.5

CAVIAR FERMIER D'AQUITAINE *Maison Kaviari Paris - 20g - Blinis, crème fraîche et shot de vodka Zubrowka 2cl* 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 châtaignes</i>		

Taglioni crème parmesan et chiffonnade de jambon Di Parma *Affinage 16 mois* ☞ 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
PLATEAUX DE PARTAGE <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 tomates confites, tortilla, chistorra, toasts anchois marinés tapenade, poulpe mariné</i>	32
STONE BOWL <i>Plat évasion servi dans un bol en pierre chaude, conseillé pour 2</i>	
Quinoa, poulet mariné et gambas <i>Pérou</i> ☞	28

MARCHÉ VEGGIE

■ Green Bowl (végétal et sans gluten) ☞ <i>Quinoa rouge bio sauté aux oignons nouveaux, edamame, petits pois et tofu fruit, salicornes et mayo vegan</i>	16
Gnocchi aux légumes du soleil, parmesan et roquette ☞	17
Risotto <i>Carnaroli</i> bio, coeurs d'artichauts et tomates grappes confites ☞ <i>Riz bio d'appellation, cultivé en Italie selon des méthodes traditionnelles</i>	21

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
■ Aile de raie et tajine de légumes aux olives vertes Kalios (<i>pêche artisanale française</i>) ☞	20
Brochette de lotte curry citron, tombée d'épinards frais (<i>pêche artisanale française</i>) ☞	29
Salade d'été au homard bleu <i>Romaine, courgettes bio, tomates, melon, agrumes</i> ☞	24.5
Assiette mixed de poissons crus ☞ <i>Sashimi de saumon d'écosse, poulpe à la galicienne, tataki de thon albacore, gingembre et wasabi</i>	28.5
Thon mi-cuit albacore, salsa fraise basilic, salicornes, quinoa rouge bio et riz parfumé ☞	27.5
Belle sole portion +400g, risotto aux légumes de saison (<i>pêche artisanale française</i>) ☞	36

VIANDES

Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites maison et salade verte (<i>viande d'origine française</i>) ☞	19
Agneau de lait des Aldudes grillé minute, haricots verts frais et sauce boursin (<i>viande d'origine française</i>) ☞	25
■ Aiguillettes de canette rôtie, pommes persillées (<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
T-bone de porc fermier, pommes persillées et coeurs de sucrine (<i>viande d'origine française</i>) ☞	23
ou accompagné d'une sauce aux morilles, pommes persillées et coeurs de sucrine ☞	28
Château filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce béarnaise, poivre ou bleu ☞	33
ou accompagné d'une sauce aux morilles, gratin dauphinois ☞	38

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

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 et sirop d'agave ☞	7
Millefeuille monté minute, crème vanille et framboises fraîches ☞	11
■ Brioche perdue, glace caramel salé ☞	8
■ Nougat glacé maison ☞	9
Cheesecake mangue et spéculoos ☞	10
Mi-cuit au chocolat grand cru Tulakalum du Bézice ☞, glace lait frais	11
Pudding de chia au lait de coco, coulis de pêche blanche (végétal et sans gluten) ☞	9
Assiette de fraises et framboises (végétal et sans gluten) ☞	12
Café dessert : brownie, financier aux amandes, compote fraise rhubarbe ☞	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, compotée fraise rhubarbe, 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

« VENT D'EST VENT D'OUEST » ☼

Houmous vert
•
Colombo de volaille
•
Brownie

« BASQUE » ☼

Rillettes de bonite aux piquillos
•
Filets de lisette basque, pesto rouge et courgettes bio sautées
•
Fromage et confiture de cerises noires

« BON POUR LE CLIMAT » ☼

Radis croque au sel
•
Riz sauté au curry et légumes
•
Compote fraise rhubarbe

* 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



Nous mettons à votre disposition des boîtes vous permettant d'emporter les plats que vous n'avez pas terminés.

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.

BRUNCH BUFFET TOUS LES DIMANCHES avec animation pour les enfants

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	6.5	10.5	29

SEC & TENDRE

Muscadet Côteaux de la Loire Champtoceaux AOC, Révélation, Landron Chartier, <i>blanc, bio</i>	8	13	36
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOP, Domaine Billard Père et Fils, <i>blanc</i>	10	16	45
Reuilly AOC, Pinot Gris, Denis Jamain, <i>rosé, bio</i>	7.5	12	34

FRAIS & GOURMAND *rouges / rosé*

IGP Collines Rhodaniennes, Syrahvissante, Louis Chèze, <i>rouge</i>	6.5	10.5	29
Brouilly AOC, Château des Tours, <i>rouge</i>	7	11	32
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC, David Duband, <i>rouge</i>	12	20	54
Côteaux d'Aix-en-Provence AOC, Domaine Saint Julien les Vignes, <i>rosé, bio</i>	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, <i>bio</i>	5.5	9	25

RICHE & SOYEUX *rouges*

Portugal Douro DOC, Quinta Do Romeu Tinto, <i>bio</i>	8	13	36
Castillon Côtes de Bordeaux AOC, Château l'enclos Fongaban, <i>bio</i>	6	10	27
IGP Côteaux de Peyriac, Marselan, Domaine la Tour Boisée, <i>bio</i>	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, 2015, <i>paradis des blancs</i>	7	12	65
VDP du Gard, Roc d'Anglade, 2017, <i>paradis des blancs, bio</i>	10	19	90
Chablis Grand Cru AOC, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017, <i>paradis des blancs</i>	12	23	121
Pernand Vergelesses 1er Cru AOC, Domaine Chanson 2014, <i>paradis des rouges</i>	10	18	105
Saint Emilion Grand Cru AOC, La Dame de Onze Heures, 2015, <i>paradis des rouges, bio</i>	11	21	115

PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, <i>brut blanc</i>	14	80
Champagne Duval Leroy 1er Cru, Fleur de Champagne, <i>brut blanc</i>	14	80
Champagne Charles Legend, <i>brut rosé</i>	15	85
Champagne Henri Giraud Blanc de Craie, <i>blanc de blancs</i>		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 <i>blanc</i> , Duval Leroy 1er Cru <i>blanc</i> , C.Legend Brut <i>rosé</i>	21

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