

ENTRÉES

■ Terrine de gibier, confit d'oignons aux aïelles, coeurs de sucrine ☞	8.5
■ Houmous de chou-fleur, pickles de légumes d'hiver, crackers aux épices zaatar ☞	8
■ Velouté de butternut bio, gingembre et lait de coco (végétal et sans gluten) ☞	9
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre ☞	13
Crab cake, salade thaï	16
Burrata, crème de truffe, concassé de fruits secs ☞	15
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>	18.5
Plateau d'entrées maison à partager ☞ <i>Rillettes de poissons, mousse de panais bio, houmous de chou-fleur, chèvre frais et confit de cerises noires</i>	17
Belle salade Caesar, poulet et avocat ☞	19.5

CAVIAR OSCIETRE FRANÇAIS - <i>Caviar de Neuvic France - 20g - Blinis, crème fraîche et shot de vodka Zubrowka 2cl</i>	59
--	----

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> <i>Porcs pie noir Pays Basque, élevés en liberté, nourris de glands et chataignes</i>	14	25
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
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, tartinade de chèvre, tortilla, chistorra, toasts anchois marinés tapenade, poulpe à la galicienne</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> ☞ <i>Quinoa rouge bio et riz sautés au wok, poulet mariné, gambas, coriandre, sauce soja, recouverts d'une fine omelette</i>	28

MARCHÉ VEGGIE

■ Winter Bowl (végétal et sans gluten) ☞ <i>Quinoa rouge bio sauté aux oignons nouveaux, potimarron et légumes d'hiver, poêlée de champignons et tofu frit</i>	17
Ravioles fraîches, crème de truffe et parmesan ☞	19
■ Risotto <i>Carnaroli DOP</i> aux 3 champignons <i>Shiitakés, Paris, Pleurotes</i> ☞ <i>Riz 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 poisson blanc, sauce soja, frites maison et salade verte</i> ☞	22
Coeur de cabillaud vapeur aux épices douces, mousseline de panais bio ☞	24
■ Curry de poisson et légumes d'hiver, riz parfumé ☞	20
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 fruits exotiques, quinoa rouge bio et riz parfumé ☞	28
Risotto <i>Carnaroli DOP</i> , Saint-Jacques et shiitakes ☞	29

VIANDES

Tartare de bœuf Charolais, frites maison et salade verte (viande d'origine française) ☞	19
Pastilla d'agneau de lait des Aldudes, tajine de légumes d'hiver (viande d'origine française) ☞	22
■ Suprême de volaille au cidre, pommes bio, châtaignes et polenta crémeuse (volaille d'origine française) ☞	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 ☞ <u>ou accompagné d'une sauce aux morilles, gratin dauphinois</u> ☞	34 39

GARNITURES		5
<i>Gratin dauphinois, polenta, légumes vapeur, quinoa rouge bio et riz, salade verte, frites maison</i>		
SAUCES	1.5	SAUCE MORILLES 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, pommes bio façon tatin et granola maison ☞	8.5
Pavlova Mont-Blanc, mascarpone, dés de marrons glacés et d'ananas bio ☞	11
■ Brioche perdue, glace caramel salé ☞	9
■ Panna cotta matcha, litchis, sablé au sésame noir ☞	7
Cheesecake mangue et spéculoos ☞	12
Mi-cuit au chocolat grand cru Tulakalum du Belize ☞, glace lait frais	12
Pudding de chia mangue et lait de coco (végétal et sans gluten) ☞	10
Tartare d'ananas bio confit, galette crispy riz soufflé et spéculoos, flambé minute au rhum ☞	11
Café dessert : brownie, financier aux amandes, mousse de marrons ☞	9

PIERRE HERMÉ PARIS

Chariot de pâtisseries

Ispahan <i>Biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de rose, framboises entières, litchis</i>	16
Tarte infiniment vanille <i>Pâte sablée, biscuit imbibé au jus de vanille, ganache au chocolat blanc à la vanille, crème de mascarpone</i>	16
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 «Riche & Soyeux», glaces lait frais et caramel salé, brownie, coulis caramel	11
Coupe de sorbets et glaces (3 boules)	9
<i>Sorbets: citron pressé, fraise, framboise, mangue - Glaces: vanille, caramel salé, café des Indes, lait frais, chocolat guanaja</i>	

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

« RÉCONFORT »

Terrine de saison
•
Émincé d'araignée de porc,
moutarde à l'ancienne, riz
•
Brownie

« CIRÉ JAUNE »

Rillettes de poissons
•
Gratin de poisson
et pommes de terre à l'aneth
•
Far breton

« RĀMEN »

Salade de chou blanc et coriandre
•
Ramen, nouilles et légumes
•
Mousse de marrons

* 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 Merlot / 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
Schorle pomme bio, cassis bio, ou rhubarbe 33cl	6.5
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

HIVER

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
Chateauneuf-du-Pape 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, 2016, 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