

ENTRÉES

■ Pressé de boeuf "pot-au-feu", Espelette et ravigote ☺	9.5
■ Velouté butternut bio, gingembre et lait de coco (végétal et sans gluten) ☺	8.5
■ Carpaccio betterave bio, Féta AOP de Limnos et granola d'automne ☺	8
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre ☺	12
Crab cake, salade thaï	14
Tartare de saumon mariné écossais, mousse de panais aux baies roses ☺	17
Foie gras poêlé extra, compotée de prunes ☺	17
<i>Maison Masse</i>	
Plateau d'entrées maison à partager <i>Mousse de panais, pickles de betteraves bio au cumin, rillettes de poissons, chèvre frais aux fruits secs</i> ☺	16
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 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
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 d'automne, 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> ☺	28
<i>Quinoa rouge bio et riz sautés au wok, poulet mariné, gambas, coriandre, sauce soja, recouverts d'une fine omelette</i>	

MARCHÉ VEGGIE

Salade quinoa rouge bio, burrata, figues, raisins frais et roquette ☺	15
■ Barbabietola "Pasta" <i>Pépites de légumes, betterave bio, potimarron bio et oignons poêlés (végétal et sans gluten)</i> ☺	16
■ Risotto <i>Carnaroli</i> bio aux 3 champignons ☺	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
Brochette de lotte curry citron, tombée d'épinards frais (<i>pêche artisanale française</i>) ☺	29
■ Dos de merlu, polenta crémeuse, champignons et pesto rouge (<i>pêche artisanale française</i>) ☺	19
Pot-au-feu thaï de saint-pierre et légumes de saison (<i>pêche artisanale française</i>) ☺	26
Assiette mixed de poissons crus ☺	28.5
<i>Sashimi de saumon d'écosse, poulpe à la galicienne, tataki de thon albacore, gingembre et wasabi</i>	
Thon mi-cuit albacore, chutney de fruits, quinoa rouge bio et riz parfumé ☺	27.5

VIANDES

Tartare de bœuf Charolais, frites maison et salade verte (<i>viande d'origine française</i>) ☺	19
Pastilla d'agneau de lait des Aldudes, potimarron bio et artichauts rôtis (<i>viande d'origine française</i>) ☺	22
Brochette de presa de porc ibérique, pruneaux et polenta ☺	24
■ Suprême de volaille, mousseline de châtaignes, oignons crispy (<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 accompagné d'une sauce aux morilles, gratin dauphinois</u> ☺	38

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

FROMAGE & DESSERTS

Sélection de notre voisin la fromagerie <i>Langlet-Hardouin</i> , marché d'Aligre, Paris 12	13
■ Tiramisu poire, caramel et petits beurres ☺	7
Pavlova mûres et figues ☺	12
■ Pain perdu ☺, glace caramel salé	9
■ Panna cotta matcha, compotée prune gingembre, sablé au sésame noir ☺	9
Cheesecake mangue et spéculoos ☺	10
Entremet chocolat, coeur meringue et framboise ☺	11
Pudding de chia au lait de coco et mangue (végétal et sans gluten) ☺	9
Café dessert : brownie, financier aux amandes, panna cotta coco ☺	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 «Riche & Soyeux», glaces lait frais et caramel salé, brownie, coulis caramel	10
Coupe «Fruité & Intense», glace vanille, meringue, compotée prune gingembre	9
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

<p>«RÉUNION» ☰</p> <p>Ti'salade</p> <p>•</p> <p>Rougail, saucisse</p> <p>•</p> <p>Panna cotta coco</p>	<p>«MARIN» ☰</p> <p>Rillettes de poisson</p> <p>•</p> <p>Gratin de pommes de terre et poisson à l'aneth</p> <p>•</p> <p>Brownie</p>	<p>«BON POUR LE CLIMAT» ☰ </p> <p>Pickles de betteraves bio au cumin</p> <p>•</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>•</p> <p>Fromage blanc au miel</p>
--	---	---

* 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	Martini rosso, Martini bianco, Campari, Suze 6 cl	6
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5	Pastis 51 3 cl	6
Lemonaid limonade bio, équitable, citron vert ou orange 33 cl	6	Kir Sauvignon 12 cl / Kir Prosecco 12 cl	5 / 9
Jus Alain Milliat pomme reinette, orange, tomate 33 cl	7	Vodka, Gin, Rhum, Whisky 4 cl	9
Nectar Alain Milliat abricot bergeron 33 cl	7	+ Accompagnement soft 25 cl (2€)	
Badoit rouge 33 cl	5.5	Jack Daniel's 4 cl	13
Evian 1/2l / 1l eau minérale naturelle plate	5 / 7		
Saint-Géron 75 cl eau minérale naturellement pétillante	7	Heineken pression 25 cl / 50 cl	4.9 / 7.5
		Affligem pression 25 cl / 50 cl	5.5 / 8.9
Café, décaféiné	3	Bières BAP BAP, Paris 33 cl	
Double espresso, cappuccino, chocolat	5	Originale ou Blanc Bec / Vertigo	7 / 7.5
Thé Dammann, Infusion Dammann	5	Cidre APPIE, Oise Normande 33 cl	
		Brut ou Poiré	7

APÉRITIFS . BIÈRES . CIDRE



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

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	6.5	10.5	29

SEC & TENDRE blancs / rosé

Muscadet Côteaux de la Loire Champtoceaux AOC, Révélation, Landron Chartier, blanc, bio	8	13	36
Reuilly AOC, Pinot Gris, Denis Jamain, rosé, bio	7.5	12	34
Pouilly Fuissé AOC, Terroir de Fuissé, Vieilles Vignes, V. Girardin, blanc	13	21	59

FRAIS & GOURMAND rouges / rosé

Brouilly AOC, Château des Tours, rouge	7	11	32
Côtes du Rhône AOC, Terre de Galets, Richaud, rouge, bio	6.5	10.5	29
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC, David Duband, rouge	12	20	54
Côteaux d'Aix-en-Provence AOC, Domaine Saint Julien les Vignes, 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
Fitou AOC, Jérôme Bertrand	8.5	14	38

RICHE & SOYEUX rouges

Portugal Douro DOC, Quinta Do Romeu Tinto, bio	8	13	36
Castillon Côtes de Bordeaux AOC, Château l'enclos Fongaban, bio	6	10	27
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
Sainte-Croix-du-Mont AOC, Château Lescure	7.5	12	34

PARADIS DES VINS

	6CL	12CL	75CL
VDP du Gard, Roc d'Anglade 2016, paradis des blancs, bio	10	19	90
Chablis Grand Cru AOC, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2015, paradis des blancs	12	23	121
Pernand Vergelesses 1er Cru AOC, Domaine Chanson 2014, paradis des rouges	10	18	105
Côtes de Bourg AOC, Roc de Cambes 2011, paradis des rouges	18	34	171

PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit nature, 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, Côtes du Rhône AOC, Portugal Douro DOC	13

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