

## ENTRÉES

■ Rillettes de lapin aux tomates séchées et sarriette ☞	8.5
■ Gaspacho betterave et lait de coco (végétal et sans gluten) ☞	8
■ Blinis de ricotta, caviar d'aubergines et tartare de tomates ☞	9.5
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre ☞	12
Crab cake, salade thaï	14
Melon Philibon, "jambon" de boeuf Angus, pignons et basilic (boeuf Angus d'origine française)	14
Tartare de saumon mariné écossais, salade peps granny smith, fenouil et baies roses ☞	17
Terrine de foie gras de canard extra au sel fumé, chutney de saison ☞ <i>Foies frais de la maison Samaran à Toulouse, cuits sur place par nos soins</i>	17
Plateau d'entrées maison à partager <i>Caviar d'aubergines, radis, rillettes de lapin, rillettes de poissons</i> ☞	16

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> <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 *En entrée, conseillés pour 3*

Asia Chic <i>Nems au poulet en feuilles de sucrine, crab cake salade thaï, gyozas végétariens</i>	33
Tapas <i>Ossau-Iraty AOP, Serrano, tomates mozzarella, tortilla, chistorra, caviar d'aubergines, toasts anchois marinés tapenade, poivrons marinés</i>	32

### STONE BOWL *Plat évasion servi dans un bol en pierre chaude, conseillé pour 2*

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

Salade quinoa rouge bio, burrata, poivrons marinés et roquette ☞	15
■ Barbabietola "Pasta" <i>Pépites de légumes, betterave, courgettes bio, oignons nouveaux et salicornes (végétal et sans gluten)</i> ☞	16
■ Risotto <i>Carnaroli</i> bio, 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

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
■ Parmentier de poisson et dés de courgettes bio façon crumble, mesclun ☞	19
Pavé de lieu jaune sauvage, salsa fraise basilic, quinoa rouge bio et salicornes ( <i>pêche artisanale française</i> ) ☞	24
Assiette mixed de poissons crus ☞ <i>Sashimi de saumon d'écosse, poule à la galicienne, tataki de thon albacore, gingembre et wasabi</i>	28.5
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
Agneau de lait des Aldudes grillé, haricots verts frais et sauce Boursin ( <i>viande d'origine française</i> ) ☞	25
Brochette de presa de porc ibérique, grenaille et petits oignons en chemise ☞	24
■ Curry rouge de volaille, légumes et riz parfumé ( <i>volaille Label Rouge du Maine</i> ) ☞	19
Bavette d'Aloyau grillée, grenaille, échalion confit, sauce béarnaise, poivre ou bleu ☞	21
Bo Bun <i>Poire de boeuf marinée, vermicelles de riz, julienne de carottes bio et concombre bio, nems</i> ☞	23
Grenadin de veau fermier en croûte d'herbes, gratin dauphinois et artichauts ( <i>viande d'origine française</i> ) ☞	27
Château filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce béarnaise, poivre ou bleu ☞ <u>ou accompagné d'une sauce aux morilles, gratin dauphinois</u> ☞	33 38

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

## FROMAGE & DESSERTS

Sélection de notre voisin la fromagerie <i>Langlet-Hardouin</i> , marché d'Aligre, Paris 12	13
■ Clafoutis pêche pistache ☞	7
■ Brioche perdue ☞, glace caramel salé	9
Pavlova aux fruits rouges ☞	12
■ Panna cotta matcha, compotée fraise rhubarbe, sablé au sésame noir ☞	9
Cheesecake mangue et spéculoos ☞	10
Moelleux au chocolat ☞, glace lait frais	11
Assiette de fruits frais de saison <i>Melon philibon, pêche, fraise, pastèque (végétal et sans gluten)</i>	10
Café dessert : brookies, financier aux amandes, sabayon semoule ☞	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, brookies, coulis caramel	10
Coupe «Frais & Gourmand», glace vanille, meringue, compotée fraise rhubarbe	9
Coupe de sorbets et glaces (3 boules)	8
<i>Sorbets: abricot du lyonnais, 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

\* 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 Eau minérale 50 cl, Coca-Cola 20 cl, Coca-Cola zéro 20 cl, Jus d'orange 20 cl

### ENTRÉE, PLAT, DESSERT 28€

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

## 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

#### «GULF STREAM» ☞

Rillettes de poisson  
•  
Filets de liselette,  
mousseline de carottes bio  
•  
Brookies  
Recette mi cookie mi brownie

#### «MEZZE» ☞

Concombres bio au cumin  
•  
Keftas de veau, raïta,  
purée de pois chiche  
•  
Sabayon semoule

#### «BON POUR LE CLIMAT» ☞

Radis croque au sel  
•  
Salade de pâtes risoni,  
tomates, olives et câpres  
•  
Smoothie de fruits d'été

\* 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 Eau minérale 50 cl, Coca-Cola 20 cl, Coca-Cola zéro 20 cl, Jus d'orange 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  
Coca, Coca zéro 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
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

ÉTÉ

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 2015, 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