



OUVERT TOUS LES JOURS – WIFI GRATUIT
11h-23h

Merci de votre retour et de votre fidélité !



APÉRITIF . GRIGNOTAGES



CHARCUTERIES

Assortiment de Boeuf Angus <i>Direct producteur France</i> "Saucisson" pur boeuf, pot de "Rillettes" pur boeuf 90g, condiments	15
Planche de Charcuteries artisanales <i>Maison Montalet Tarn</i> Jambon blanc sans nitrates, Jambon sec 12 mois, Saucisse perche, Terrine de campagne, condiments	16
<i>Jambons d'exception tranchés minute à la Wismer – Petite / Grande</i>	
Speck <i>De la Valtellina Italie</i>	9 / 14
Di Parma <i>Bedogni Italie – Affinage 16 mois</i>	12 / 19
Kintoa AOC <i>Aldudes France – Affinage 24 mois</i>	14 / 25

CONSERVES DE LA MER LA GUILDIVE

Moules sauce tomate, oignon et vin blanc 112g	65
Sardines citron ou huile d'olive bio ou piquantes 115g	8
Filets de maquereaux à l'huile d'olive vierge bio 120g	65
Poulpe à la galicienne 110g	8
<i>Retrouvez nos paniers apéros gourmets en click and collect et livraison sur notre site www.chai33.com ou sur Uber Eats.</i>	

ENTRÉES

Burrata crémeuse, pointes d'asperges et gremolata	15	Melon extra, chiffonnade de speck et pignons	14
■ Houmous de petits pois, pickles, crackers au sésame	8	Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre	13 / 18
■ Nems au poulet en feuilles de sucrine	9	Tarama frais piment d'Espelette, <i>Maison Barthouil, 100g</i>	12

PLATS

Tigre qui pleure, riz parfumé	25	Grande Caesar, poulet et avocat (<i>volaille d'origine française</i>)	19,5
■ Magret de canard des Landes, beurre d'agrumes, mousseline de carottes bio	20	■ Risotto <i>Carnaroli DOP</i> aux asperges, coeurs d'artichauts et tomate grappe confite	19
Bavette d'Aloyau grillée, frites maison, échalion confit et sauce poivre vert	21	■ Curry de poisson, légumes bio, riz parfumé	20
Château filet de boeuf Salers, frites maison, sucrine sauce poivre vert / sauce morilles	34 / 39	Thon mi-cuit albacore, chutney de fruits exotiques, riz parfumé	28

EXTRA GARNITURES

Mousseline de carottes bio, riz parfumé, frites maison 5

DESSERTS

Sélection de fromages affinés du MOF <i>Eric Lefebvre</i>	13	Sorbets et glaces, maître artisan glacier (<i>3 boules</i>)	9
■ Compotée de fruits de saison, chantilly mascarpone maison	7	<i>Sorbets: citron pressé, fraise, mangue Glaces: vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja</i>	
■ Panna cotta cassis, myrtilles, sablé aux amandes	8	Fraise Melba	10
Mi-cuit au chocolat grand cru Tulakalum du Bélize, glace lait frais	12	<i>Glace vanille, fraises fraîches, chantilly mascarpone maison</i>	
Cheesecake mangue et spéculoos	12	Pâtisseries Pierre Hermé Paris	16
		<i>Ispahan et Tarte Infiniment Vanille</i>	

MENUS

ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT 23€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 28€

À choisir parmi la sélection de la carte précédée du signe ■
Tous les jours midi et soir

MENU ENFANTS ☺

12 € jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de poulet panées, frites maison
1 boule de glace artisanale (*vanille, fraise, ou chocolat*)

—
Verre de Jus (20cl) Pomme/Orange ou Evian (33cl)



RESTAURANT TERRASSES



COCKTAILS

Coup de Foudre au Chai Vodka, Passion, Spicy, Gingembre, Limonade	11	Caipirinha Cachaça, sucre de canne, citron vert	11.5
Le Pékinois Gin, Yuzu, Citronnelle, Tonic	13	Pina Colada Rhum, ananas, crème de coco	12
Spritz Classique Aperitivo, Prosecco, Badoit Rouge	10	Virgin Amazone Ananas, banane, orange (sans alcool)	8



LA CAVE CHAI 33

	VERRE 15CL	TULIPE 25CL	BTLE 75CL		VERRE 15CL	TULIPE 25CL	BTLE 75CL
LÉGER & MORDANT				FRAIS & GOURMAND			
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier <i>bio (blanc)</i> ..	5	8	23	IGP Rhône, Syrahvissante, Louis Chèze (<i>rouge</i>)	6.5	10.5	29
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant (<i>blanc</i>)	6.5	10.5	29	IGP Méditerranée, Demoiselle Sans Gêne <i>bio (rosé)</i> ...	6	10	27
IGP Atlantique, The Little rosé (<i>rosé</i>)	5	8	23	FRUITÉ & INTENSE			
SEC & TENDRE				Bordeaux AOC, Château Tour Le Pin (<i>rouge</i>)			
AOC Muscadet, Révélation, Landron Chartier <i>bio (blanc)</i>	9.5	16	42	Bourgogne H.Côtes de Nuits AOC, Cornu (<i>rouge</i>)	12	20	54
AOC Reuilly, Les Fossiles, D. Jamain <i>bio (rosé)</i>	7.5	11.5	34	RICHE & SOYEUX			
DOUX & ÉCLATANT				Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell (<i>rouge</i>)			
Jurançon AOP, Le Bois Sacré (<i>blanc moelleux</i>)	7.5	12	34	De nombreux autres vins sont à votre disposition en cave, n'hésitez pas à nous demander conseil !...			
Champagne Henri Giraud (<i>blanc - coupe de 12cl</i>)	14		80				



BIÈRES . CIDRES

Heineken Pression (25 cl / 50 cl)	4.9 / 7.5
Affligem Pression (25 cl / 50 cl)	5.5 / 8.9
Bières BAP BAP Originale ou Blanc Bec / Vertigo (Bouteille 33cl)	7 / 7.5
Cidre ou Poiré Appie (Bouteille 33cl)	7

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite (33 cl)	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic (25 cl)	5.5
Evian, Badoit Rouge (33 cl)	5.5
Thé Glacé Maison Thé Dammann, Citron / Pêche / Framboise / Fraise (25 cl)	6
Lemonaid Limonade bio et équitable, citron vert ou orange sanguine (33cl)	6
Schorle bio Les Filles de l'Ouest Pomme ou Cassis (33cl)	6.5
Jus et Nectars Alain Milliat Pomme cox's, Abricot, Orange, Tomate (20cl)	6
Citronnades bio Alain Milliat Passion ou Litchi (20cl)	6
Jus de raisins Alain Milliat Chardonnay, Cabernet, Merlot (33cl)	7.5

ALCOOLS / APÉRITIFS

(Accompagnement soft 25cl +2€)

Vodka, Gin, Rhum, Whisky (4 cl)	9
Jack Daniel's (4 cl)	10
Gin Distillerie de Paris (4 cl)	13
Pastis 51 (3 cl)	6
Porto, Martini rosso ou Bianco, Campari, Suze (6 cl)	6
Kir Sauvignon (12 cl) / Kir Prosecco (12 cl)	5 / 9

D'autres alcools et apéritifs sont à votre disposition sur demande...

CAFÉTERIE

Expresso, Décaféiné, Noisette	3
Crème, Double Expresso, Cappuccino	5
Thés et Infusions Dammann Parfums au choix	5
<i>Noirs : Ceylan, Darjeeling, Earl grey, Fruits rouges, Jardin bleu</i>	
<i>Verts : Vert gunpowder, Vert Menthe fraîche, Jasmin</i>	
Café Frappé	6