

*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

	15CL	25CL	75CL
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier <i>bio (blanc)</i>	5	8	23
IGP Pays d'Oc, Viognier, Le Versant <i>vegan (blanc)</i>	6.5	10.5	29
AOC Pouilly Fumé, "Bois Fleuri", Domaine Caillourdin <i>(blanc)</i>	12	20	54
AOC Bordeaux Entre-Deux-Mers, Sauvignon, Diane, Jacques Lurton <i>(blanc)</i>	-	-	34

SEC & TENDRE

AOC Côtes de Provence "Première" de Figuière <i>bio (rosé)</i>	8	13	36
AOC Reuilly, Pinot Gris, Les Fossiles, Denis Jamain <i>bio (rosé)</i>	-	-	39
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis <i>(blanc)</i>	8	13	36

FRAIS & GOURMAND

IGP Comté Tolosan, Syrah, Domaine Ribonnet <i>bio nature (rouge)</i>	8	13	36
IGP Pays d'Oc, Palooza, Domaine Aubert et Mathieu <i>(rosé)</i>	6	10	27
AOC Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Diane, Jacques Lurton, sans soufre ajouté <i>(rouge)</i>	7	11	32

FRUITÉ & INTENSE

AOC Côteaux du Lyonnais, Gam' Nature, Domaine de Prapin <i>nature (rouge)</i>	9	15	39
AOC Crozes Hermitage, Les Papillons, Gilles Robin <i>bio (rouge)</i>	12	20	54
AOP Languedoc, Le Mas de Clavel <i>bio (rouge)</i>	8	13	36

RICHE & SOYEUX

Espagne, Alicante Do Mudo, Monastrell <i>(rouge)</i>	6.5	10.5	29
AOC Côtes de Provence, Château Carpe Diem <i>bio (rouge)</i>	11	18	52
AOP Rully, Chaponnière, Domaine Ninot <i>(rouge)</i>	15	25	68
AOC Montagne Saint-Emilion, Château Treytins <i>(rouge)</i>	10	16	45

DOUX & ÉCLATANT

IGP Côtes de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin <i>(blanc moelleux)</i>	6.5	10.5	29
AOC Sauternes, Roumieu-Lacoste <i>(blanc moelleux)</i>	12	20	54

PARADIS DES VINS

AOC Pouilly Fuissé, Terroir de Fuissé, Vieilles Vignes, V. Girardin, 2017, <i>paradis des blancs</i>	67
AOC Châteauneuf-du-Pape, La Font du Loup, 2018, <i>paradis des blancs</i>	96
AOC Chablis Grand Cru, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017, <i>paradis des blancs</i>	125
AOC Pernand-Vergelesses 1er Cru, Domaine Chanson 2017, <i>paradis des rouges</i>	108
AOC Saint-Émilion Grand Cru, La Dame de Onze Heures, 2019, <i>paradis des rouges, bio</i>	121
VDP du Gard Roc d'Anglade, 2016, <i>paradis des rouges</i>	103

PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Champagne Henri Giraud Esprit Nature, <i>brut blanc</i>	15	85
Champagne Langlet, <i>brut rosé</i>	16	89
Champagne Henri Giraud Hommage au Pinot Noir, <i>blanc de noirs</i>		129

VINS PERCHÉS

3 Demis-verres à découvrir (3 x 6 cl)

PERCHÉ DE BLANCS IGP des Cévennes, IGP Pays d'Oc Viognier, AOC Montagny Chardonnay	12
PERCHÉ DE ROUGES IGP Comté Tolosan Syrah, AOP Languedoc bio, Espagne Alicante	13

À PARTAGER

Produits d'artisans dénichés pour vous, à déguster en attendant la suite

Plateau d'entrées maison à partager ☺ <i>Salade de poulet croustillante, tarama fumé maison, tartare de saumon, mousse de chèvre frais</i>	18
Jambon Di Parma <i>Affinage 16 mois, tranché minute à la Wismer (petite / grande)</i>	12 / 19
Planche de boeuf Angus "Chorizo" et "Rillettes" pur boeuf, condiments <i>Direct Producteur France</i>	15

ENTRÉES

Velouté panais, chou-fleur et lait de coco (<i>végétal et sans gluten</i>) ☺	9
Tarama frais maison aux oeufs de cabillaud et paprika fumés, blini artisanal ☺	13
Oeuf parfait, champignons et crème de parmesan ☺	13
Terrine d'automne maison, veau, volaille, figues et noisettes ☺	12
Sashimi de saumon, mayonnaise uzupon ☺	17
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (<i>petite / grande</i>) ☺	14 / 18

PLATS TRADITION

Filet de bar snacké, légumes antipasti grillés ☺	24
Taglioni crème parmesan et chiffonnade de jambon <i>Di Parma Affinage 16 mois</i> ☺	21
Poitrine de cochon fondante laquée <i>Porc Français du Pays Basque</i> , gratin dauphinois ☺	22
Suprême de volaille <i>Français</i> , mousseline de butternut, jus au thym ☺	23
Rumsteak <i>Limousine Française</i> , frites maison, sauce poivre ou 'beurre paprika' / sauce morilles (+5€) ☺	26
Pavé de Faux-filet <i>Simmenthal</i> , gratin dauphinois, mesclun, sauce poivre ou 'beurre paprika' / sauce morilles (+5€) ☺ ..	35
Garnitures supplémentaires : gratin dauphinois, frites maison, salade verte, riz parfumé, légumes	5
Sauces supplémentaires : poivre (+1€), beurre paprika (+1€) ou sauce morilles (+5€)	

PLATS ÉVASION

Tartare de boeuf au satay <i>Viande Française hachée minute</i> , frites maison ☺	22
Tigre qui pleure, émincé de chou blanc, riz parfumé ☺	25.5
<i>Émincé de poire de boeuf française marinée à la thaï, cuite comme un tataki</i>	
Aeropuerto plat d'inspiration sino-péruvienne servi dans un bol en pierre chaude, conseillé pour 2 ☺	29
<i>Riz sauté au wok, volaille française, crevettes, légumes, coriandre, sauce soja, recouverts d'une fine omelette</i>	
Risotto <i>Carnaroli DOP</i> au lait de coco, poêlée de 3 champignons (<i>végétal et sans gluten</i>) ☺	19
Poké entièrement végétal ☺	18
<i>Riz parfumé, quinoa rouge, choux rouge et blanc, wakamé, carottes, avocat et granny smith</i>	
Salade caesar aux crevettes panko ☺	20
<i>Romaine, grosses crevettes panées au panko, copeaux de parmesan, croûtons et sauce caesar</i>	
Médallions de lotte vapeur <i>Tom Yam</i> , riz parfumé (<i>épicé</i>) ☺	29
Mi-cuit de saumon croustillant au shiso, mousseline de butternut, sauce au gingembre ☺	32

DESSERTS

Sélection de fromages affinés de notre voisin <i>Eric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France, Paris 12</i>	12
Tartelette amandine aux figues fraîches ☺	12
Açaï bowl granola et fruits de saison (<i>entièrement végétal</i>) ☺	8
Fondant choco caramel aux noix et noisettes, glace lait frais ☺	10
Notre fameux cheesecake mangue spéculoos ☺	12
Café dessert <i>Mousse açaï, panna cotta, brownie</i> ☺	9
Nougat glacé maison ☺	9
Panna cotta au lait de coco, praliné concassé ☺	9
Sorbets et glaces <i>Maitre artisan glacier</i> , 3 boules	9
<i>Sorbets : citron pressé, fraise, mangue, framboise</i>	
<i>Glaces : vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja, nougat</i>	

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 25€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Velouté panais, chou-fleur et lait de coco (*végétal et sans gluten*) ☺
ou Terrine d'automne maison, veau, volaille, figues et noisettes ☺

Filet de bar snacké, légumes antipasti grillés ☺
ou Poitrine de cochon fondante laquée *Porc Français du Pays Basque*, gratin dauphinois ☺
ou Risotto *Carnaroli DOP* au lait de coco, poêlée de 3 champignons (*végétal et sans gluten*) ☺

Nougat glacé maison ☺
ou Panna cotta au lait de coco, praliné concassé ☺

MENU ENFANT 14€

Jusqu'à 12 ans

Pièce de boeuf émincée ou Filet de poisson, frites maison
1 Boule de glace artisanale (vanille, fraise ou chocolat) ☺
Verre de jus (*pomme ou orange 20cl*) ou Verre de sirop (*grenadine ou menthe 20cl*)

COCKTAILS

Les classiques sont également disponibles sur demande

Coup de Foudre au Chai Vodka, passion, spicy, gingembre, limonade	11	Mad Man Whisky bourbon, sucre de canne, angostura	12
Le Pékinois Gin, yuzu, citronnelle, tonic	13	Lilou Honey Rhum Pacto Navio, miel, vanille, citron	14
Sierra Madre Tequila, ananas, cointreau, citron vert	12	Virgin Fragola Ananas, orange, citron, fraise (sans alcool)	8

SOFTS . EAUX . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Lemonaid <i>limonade bio et équitable au citron vert</i> 33 cl	6
Jus A. Milliat <i>pomme cox's, orange, tomate ou abricot</i> 20 cl	6
Schorle bio Les Filles de l'Ouest <i>pomme</i> 33 cl	6.5
Evian, Badoit rouge 33 cl	5.5
Evian 1/2l / 1l <i>eau minérale naturelle plate</i>	5/7
Saint-Géron 75 cl <i>eau minérale naturellement pétillante</i>	7
Expresso, décaféiné, noisette	3
Crème, double expresso, 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	
<i>Originale ou Blanc Bec / Vertigo IPA</i>	7 / 7.5
Cidre APPIE Brut, Oise Normande 33 cl	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.