

*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>	7.5	12	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 Méditerranée, La Demoiselle Sans Gêne <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
AOC Mercurey, Château d'Étroyes <i>(rouge)</i>	15	25	68
AOC Montagne Saint-Émilion, 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 Chassagne-Montrachet 1er Cru, En Caillerets, Sylvain Morey, 2017, <i>paradis des blancs</i>	135
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, 2020, <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 à partager <i>Salade de poulet croustillante ☞, mousse de foies de volaille ☞, tartare de saumon ☞, tarama au corail d'oursin</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

Soupe, bouillon ou velouté du jour ☞	9
Tarama au corail d'oursin <i>La Maison Nordique</i> , blini artisanal	14
Oeuf parfait, lentilles vertes du Puy AOP, crème de parmesan ☞	12
Terrine maison cochon, veau, volaille, pickles et confiture de figes ☞	13
Sashimi de saumon aux deux sésames, lait de salicornes ☞	17

PÂTES & SALADES

Taglioni, mélange de champignons, jambon <i>Di Parma 16 mois</i> croustillant ☞	22
Belle salade <i>Caesar</i> volaille & gambas ☞	24
<i>Romaine, aiguillettes de volaille française, gambas, copeaux de parmesan, croûtons et véritable sauce caesar</i>	

VÉGÉTAL

Risotto <i>Carnaroli DOP</i> , maïs, brocolis et lait de coco (<i>entièrement végétal et sans gluten</i>) ☞	19
Poké entièrement végétal ☞	18
<i>Riz parfumé, quinoa, choux rouge et blanc, wakamé, carottes, fenouil, avocat et pomme granny smith</i>	

PLATS

Tartare de boeuf au satay <i>Viande française Limousine 180g</i> , accompagnement au choix ☞	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>	
Faux-filet <i>Simmenthal 300g</i> , accompagnement & sauce au choix ☞	35
Pavé de veau au jus, romaine juste tombée, accompagnement au choix ☞	28
Filet de bar snacké, légumes de saison au curry, émulsion coco ☞	26
Pavé de saumon, viennoise sésame wasabi, lait citron vert gingembre, accompagnement au choix ☞	32
Pêche du moment selon arrivage ☞	

Choix d'accompagnements : purée crémeuse, frites maison, salade verte, riz parfumé, julienne de légumes

Choix de sauces : poivre ou beurre béarnaise - sauce morilles (5€)

Accompagnement supplémentaire (5€) - Sauce supplémentaire : poivre ou beurre béarnaise (4€) - sauce morilles (5€)

DESSERTS

Sélection de fromages affinés de notre voisin <i>Eric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France, Paris 12</i>	12
Pavlova crème citron, sorbet citron pressé ☞	12
Açaï bowl granola et fruits de saison (<i>entièrement végétal</i>) ☞	8
Brownie chocolat caramel aux noix et noisettes, glace lait frais ☞	10
Notre fameux cheesecake mangue spéculoos ☞	12
Tartelette du moment ☞	12
Nougat glacé, sauce suzette ☞	9
Tiramisu mousse de marrons et spéculoos ☞	9
Café dessert <i>Mousse açaï, brownie, panna cotta</i> ☞	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€

Soupe, bouillon ou velouté du jour ☺
ou Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame ☺

Julienne de légumes de saison au curry, saumon, sésame ☺
ou Poitrine de veau farcie aux herbes, purée maison ☺
ou Risotto *Carnaroli DOP*, maïs, brocolis et lait de coco (*végétal et sans gluten*) ☺

Tartelette du moment ☺
ou Tiramisu mousse de marrons et spéculoos ☺

MENU ENFANT 14€

Jusqu'à 12 ans

Pièce de boeuf émincée ou Dés de saumon, accompagnement au choix
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, orange, tomate ou abricot</i> 20cl	6
Jus A. Milliat <i>raisin Cabernet, Merlot ou Sauvignon</i> 33cl	7.5
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 . CIDRE . BIÈRES

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 +soft 25 cl (+2€)	9
Jack Daniel's 4 cl	13
Cidre APPIE Brut, Oise Normande 33 cl	7
<i>Bières artisanales brassées en Ile de France</i>	
D Pilsner Bio pression 25/50 cl	4.9 / 7.5
<i>Blonde et légère - Brasserie Deck and Donohue</i>	
Mission Pale Ale Bio pression 25/50 cl	5.5 / 8.9
<i>Douce et ronde - Brasserie Deck and Donohue</i>	
Bières bouteilles <i>Brasserie BAP BAP</i> , Paris 33 cl	7 / 7.5
<i>Originale ou Blanc Bec / Vertigo IPA</i>	



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.