



NOS ARTISANS

Chai 33, cave à vins fins et restauration gourmande, depuis 2002 !
Notre carte est conçue main dans la main avec nos fournisseurs, partenaires, artisans :
beaucoup de talents et d'histoires, souvent familiales, qui résonnent avec la nôtre :
des fruits et légumes frais livrés tous les jours par la maison Emali à Rungis; le porc artisanal français
et les charcuteries d'Adrien de la maison Montalet à Lacaune dans le Tarn; les volailles françaises
de nos amis Sabine et Frédéric Masse; les pâtes fraîches de Pasta Sirio;
les épices familiales des maisons Nomie et Spice;
des glaces artisanales de l'Aude ; les pains de monsieur Jean-Luc Poujauran
et tant d'autres, saison après saison. Découvrez, profitez !

CHARCUTERIES

JAMBON D'EXCEPTION

TRANCHÉ MINUTE À LA WISMER

Di parma **18 mois Maison Bedogni** (petite/grande) 12 / 19

COCHONNAILLES

Planche de charcuteries (petite/grande) 16 / 29

jambon blanc sans nitrites et saucisse perche
Montalet, terrine maison, Di Parma **18 mois**

'CROQUES'

PAIN DE MIE JL POUJAURAN

Le Croque Monsieur jambon blanc Maison Montalet , comté 24 mois, frites ou salade	14
Le Croque Madame jambon blanc Maison Montalet , comté 24 mois, frites ou salade / avec un oeuf au plat	16

BELLES ENTRÉES

SOLO & À PARTAGER

Oeuf mayo aux herbes, pousses de saison	4,5
Velouté de légumes frais selon marché (entièrement végétal)	7,5
Houmous au potimarron rôti, pickles maison (entièrement végétal)	8
Burrata crémeuse, accompagnement de saison	12
Camembert entier du Calvados au lait cru, rôti au miel et graines, en feuilleté	24
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (petite / grande)	13 / 19
Escargots Label Rouge et beurre à l'ail	10
Terrine de campagne maison, chutney d'oignons rouges	9
Huitres fines Normandie N°3 (par 6 / par 10)	14 / 20

En cas d'allergie ou de régime spécifique, une documentation est à votre disposition

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEOLE

POISSONS

Ballotine de merlu, légumes rôtis crème thym citron	19
Cocotte de poisson et gambas légumes de saison, sauce légère coco curry	22
Gravelax de saumon lemon curd et crème aneth, garniture au choix	24

PASTA & RISOTTO

Rigatoni frais sauce tomate maison pesto de roquette	16,5
Pappardelles fraîches au basilic et saumon crème parmesan	18
Risotto shiitakes poêlés & crème de champignons avec des Noix de Saint-Jacques snackées +12€	18
Agrémentez vos pâtes et risotto :	
avec une burrata crémeuse +4,5€	
avec une chiffonnade de jambon di Parma +4,5€	

VIANDES & VOLAILLES

Petit salé maison avec le porc frais de Maison Montalet , lentilles vertes	18
Sauté de poulet coco curry coriandre, riz parfumé	18
Parmentier d'effiloché de canard, purée de pomme de terre, salade verte	21
Cocotte d'agneau fondant, pommes grenaille au thym	24
Tartare de boeuf Limousin préparé façon thaï, garniture au choix	22
Burger gourmet boeuf français 180g , morbier AOP , confit d'oignons, sauce miel moutarde, frites maison	22
Tigre qui pleure, émincé de chou blanc, riz parfumé	25
Noix de faux filet de boeuf Angus 250g , garniture au choix sauce maison au choix : sauce bleu ou sauce poivre	32

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Purée crémeuse, Légumes de saison, Riz parfumé, Salade verte	
Accompagnement supplémentaire +4€	
Sauce supplémentaire sauce bleu ou sauce poivre +1€	

LES DESSERTS

Assortiment de fromages affinés AOP (pte / gde assiette)	9 / 17	Paris Brest entièrement maison, coulis praliné	13
Cheesecake sans cuisson noix de coco mangue vanille	10	Tiramisu madeleine fondante au café	9
Ile flottante aux pralines roses crème anglaise	8	Nage d'agrumes sirop badiane vanille poudre d'agrumes	10
Café dessert panna cotta, madeleine maison, nage d'agrumes	9	Panna cotta cardamome confiture de cassis	8
		Charlotte au chocolat entièrement maison, tuile craquante	13

GLACES ARTISANALES

Coupe 3 boules	9
Sorbets : citron pressé, fraise, framboise, mangue	
Glaces : vanille, chocolat guanaja, caramel	
Extras : coulis fruit ou sauce caramel ou crème fouettée	+1

Prix nets en €
Les chèques ne sont pas acceptés

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 23€ / ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Velouté de légumes du moment (entièrement végétal)

ou Oeuf mayo aux herbes, mesclun

Sauté de poulet coco curry coriandre, riz parfumé

ou Ballotine de merlu, légumes rôtis, crème thym citron

ou Rigatoni frais sauce tomate maison, pesto de roquette

Panna cotta cardamome, confiture de cassis

ou Ile flottante aux pralines roses, crème anglaise

PLAT DU JOUR 15€

Selon marché - Du Lundi au Vendredi - Au déjeuner

MENU ENFANT 9€

Jusqu'à 12 ans

Volaille panée maison, frites ou purée / Merlu, frites ou purée / Rigatoni tomate pesto

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

Spritz Classique Aperol, prosecco, eau gazeuse	10	Belle époque Gin, orange, Saint Germain, citron vert, prosecco	14
Spritz Limone Limoncello, fraise, menthe, prosecco, eau gazeuse	10	Honey Luke Whisky Bellevoys, miel, pomme, ananas, citron vert, gingembre	14
Spritz Atlantique Pineau blanc, fleur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse	13	Grape & Mint - Virgin Jus de raisin blanc, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	8
Expresso Martini Vodka, expresso, liqueur de café, pop corn ou châtaigne	11	Soir d'été - Virgin Abricot, cranberry, pamplemousse, eau gazeuse	8
Dark & Stormy Rhum ambré, ginger beer bio La French, citron vert, bitter	13	Soleil vert - Virgin Orange, ananas, citron vert, gingembre, eau gazeuse	9

SOFTS . EAUX . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Limonade Les Filles de l'Ouest bio aux agrumes 33 cl	6
Jus A. Milliat pomme, orange, tomate ou abricot 20cl	6
Thé glacé maison pêche, citron, framboise, fraise 25 cl	6
Evian, 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
Expresso, décaféiné, noisette	3
Crème, double expresso, cappuccino, chocolat	5
Thé Dammann, Infusion Dammann	5
Café frappé	6

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
Cidre 1/2 sec A. Milliat, Cuvée Juliette, bio, Normandie 33 cl	7.5
Bières artisanales Deck & Donohue, brassées à moins de 15km	
D Pilsner bio pression 25/50 cl Blonde et légère	4.9/7.5
Mission Pale Ale bio pression 25/50 cl Douce et ronde	5.5/8.9
Bières bouteilles 33 cl L'aube, Blanche bio / Indigo IPA bio	7/7.5



Pionniers depuis 10 ans, nous mettons à votre disposition des boîtes vous permettant d'emporter les plats que vous n'avez pas terminés.



VINS GOÛTS & COULEURS SÉLECTION DU MOMENT

LÉGER & MORDANT

IGT Terre Siciliane, Pinot Grigio bio (blanc) un cocktail de raisins frais sous le soleil de Sicile

IGP Pays d'Oc, Viognier, Versant vegan hve (blanc) cépage du Condrieu, doré par le soleil d'Oc

15CL 25CL 75CL

4.5 7 19

6.5 10.5 23

SEC & TENDRE

Vin de France, La Petite Seine bio (rosé) parfait pour attaquer l'apéritif

AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis (blanc) valeur sûre bourguignonne, toute en rondeur

AOP Anjou, Le P'tit Chenin, Château de la Roulerie bio (blanc) une explosion de fruit et de fraîcheur

4.5 7 19

8 13 29

6.5 10.5 23

FRAIS & GOURMAND

IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, Les Vins de Vienne (rouge) syrah délicate, légèrement poivrée

AOP Brouilly, Les Pas Perdus sans sulfites ajoutés (rouge) un gamay dans son plus simple appareil

7.5 12 27

8 13 29

FRUITÉ & INTENSE

AOP Cahors, Noir de Casterac, Jean-Luc Baldès (rouge) un malbec tout feu tout flamme

AOP Saint-Estèphe, La Devise de Lilian, Château Lilian Ladouys (rouge) un 2nd à l'étoffe d'un 1er

6.5 10.5 23

14 23 43

RICHE & SOYEUX

IGT Puglia, Diverso Rosso bio (rouge) bel italien boisé et ensoleillé

AOP Bourgogne, F. Magnien, Pinot Noir Coeur de violette (rouge) délicat et élégant bourguignon

4.5 7 19

14 23 43

DOUX & ÉCLATANT

IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin (blanc) légèrement moelleux et évocateur

Moscato d'Asti DOCG (blanc pétillant) bulles et douceur

Champagne du moment (brut blanc) 12cl / 75cl

6.5 10.5 23

7.5 12 27

15 - 75

LE VIN MYSTÈRE

Verre de vin 'secret' servi dans un verre noir, tentez l'expérience et devinez ce qu'il contient ! - 12cl 8

VINS 'PERCHÉS'

3 VINS EN FORMAT DÉGUSTATION

PERCHÉ (blancs) IGT Terre Siciliane / IGP d'Oc Viognier / AOC Montagny - 3 x 6cl	12
PERCHÉ (rouges) IGP Collines Rhodaniennes Syrah / IGT Puglia / AOP Cahors - 3 x 6cl	12

NOTRE CAVE HISTORIQUE

Au XIXe siècle, les Chais de Bercy ont abrité le plus grand marché viticole du monde.

Inscrits à l'inventaire des monuments historiques, nos chais en pierre abritent une magnifique cave à vins qui vous fait vivre une expérience unique et replonger au coeur de l'histoire.

Au Chai 33 toutes les bouteilles sont proposées à prix 'caviste' avec un droit de bouchon de 10€ !

Quelques exemples :

AOP Condrieu, Pagus Luminis, Domaine Louis Cheze 2023 (paradis des blancs)	76
AOP Meursault, Vincent Girardin, Vieilles Vignes 2022 (paradis des blancs)	135
AOC Pernand-Vergelesses 1er Cru, Domaine Chanson, 2017 (paradis des rouges)	81
AOC Bordeaux, Domaine de Cambes 2016 (paradis des rouges)	142
AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Tertre Roteboeuf 1994 (paradis des rouges)	280



Ici, depuis 2015, 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.