

ENTRÉES

■ Terrine de canard aux pistaches, chutney de fruits secs ☺	8.5
■ Velouté céleri, granny smith et lait d'amandes bio (végétal et sans gluten) ☺	8
■ Feuilleté brebis affiné, miel et oignons rouges, mesclun ☺	9.5
Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre ☺	12
Crab cake, salade thaï	14
Tartare de saumon mariné écossais, houmous de lentilles corail ☺	17
Terrine de foie gras de canard extra au sel fumé, chutney de saison ☺	17
<i>Foies frais de la maison Samaran à Toulouse, cuits sur place par nos soins</i>	
Plateau d'entrées maison à partager <i>Confit d'aubergines, pickles de betterave, houmous de lentilles, rillettes de poissons</i> ☺	16
Belle salade Caesar, poulet et avocat ☺	19.5

CAVIAR FERMIER D'AQUITAINE <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>	14	25
<i>Porcs pie noir Pays Basque, élevés en liberté, nourris de glands et châtaignes</i>		
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 <i>En entrée, conseillés pour 3</i>	
Asia Chic <i>Nems de poulet en feuilles de sucrine, crab cake salade thaï, gyozas végétariens</i>	33
Tapas <i>Ossau-Iraty AOP, Serrano, tomates mozzarella, tortilla, chistorra, confit d'aubergines, toasts anchois marinés tapenade, houmous</i> ..	32
STONE BOWL <i>Plat évasion servi dans un bol en pierre chaude, conseillé pour 2</i>	
Quinoa, poulet mariné et gambas <i>Pérou</i> ☺	28
<i>Quinoa rouge bio et riz sautés au wok, poulet mariné, gambas, coriandre, sauce soja, recouverts d'une fine omelette</i>	

MARCHÉ VEGGIE

Dahl de lentilles corail au curcuma <i>Inde</i> (végétal et sans gluten) ☺	14
Salade quinoa rouge bio, burrata, asperges, fèves et roquette ☺	15
■ Barbabietola Pasta <i>Pâtes malloredus, betterave, courgettes, oignons rouges et pesto de roquette</i> ☺	17
■ Risotto <i>Carnaroli</i> bio Alla Primavera ☺	21
<i>Riz bio d'appellation, cultivé en Italie selon des méthodes traditionnelles</i>	

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, sauce soja, frites maison et salade verte</i> ☺	22
Cocotte de lotte, confit d'aubergines aux épices douces (pêche artisanale française) ☺	29
■ Parmentier de poisson, mousseline de petits pois, pousses d'épinards ☺	19
Bouillon coco citronnelle, légumes et gambas ☺	24
Assiette mixed de poissons crus ☺	28.5
<i>Sashimi de saumon d'écosse, poupe à la galicienne, tataki de thon albacore, gingembre et wasabi</i>	
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 (viande d'origine française) ☺	19
Tigre qui pleure, quinoa rouge bio et riz parfumé ☺	25
■ Suprême de volaille, gremolata, polenta crémeuse (volaille d'origine française) ☺	19
Agneau de lait des Aldudes grillé minute, haricots verts frais et sauce boursin (viande d'origine française) ☺	25
Bavette d'Aloyau grillée, pommes agata, échalion confit, sauce béarnaise, poivre ou bleu ☺	21
Grenadin de veau fermier en croûte d'herbes, gratin dauphinois et pointes d'asperges (viande d'origine française) ☺	27
Château filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce béarnaise, poivre ou bleu ☺	33
ou accompagné d'une sauce aux morilles, gratin dauphinois ☺	38

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

FROMAGE & DESSERTS

Sélection de notre voisin la fromagerie <i>Langlet-Hardouin</i> , marché d'Aligre, Paris 12	13
■ Riz au lait d'amandes bio (végétal et sans gluten) ☺	7
■ Brioche perdue ☺, glace caramel beurre salé	9
Gros chou craquelin, comme une profiterole ☺	12
■ Panna cotta matcha, coulis framboise, sablé au sésame noir ☺	9
Tiramisu fraise et rhubarbe ☺	8
Cheesecake mangue et spéculoos ☺	10
Moelleux au chocolat ☺, glace lait frais	11
Assiette de fruits frais de saison <i>Grenade, mangue, ananas, fraise</i> (végétal et sans gluten)	10
Café dessert : Brookies, petit financier, riz au lait d'amandes bio ☺	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 rocher et chocolat, sauce chocolat	12
Coupe «Doux & Eclatant», glaces lait frais et caramel beurre salé, sablé breton	11
Coupe de sorbets et glaces (3 boules)	8
<i>Sorbets: citron pressé, fraise, framboise, mangue, abricot - Glaces: vanille, caramel beurre salé, café guatemala, lait frais, rocher, 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

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 28€

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

* 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 light 20 cl, Jus d'orange 20 cl

FORMULE EXPRESS MIDI

Tous les midis, sauf dimanche et jours fériés

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT + BOISSON* + CAFÉ 16.5€

«GULF STREAM» ☞

Rillettes de poissons
•
Filet de liselette,
courgettes sautées
•
Brookies
Recette mi cookie mi brownie

«MEZZE» ☞

Houmous de lentilles
•
Keftas de veau,
semoule et sauce tomate
•
Pruneaux au sirop

«BON POUR LE CLIMAT» ☞

Pickles de betterave
•
Tortilla,
mesclun
•
Blanc Manger à la pomme

* 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 light 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 10€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou Aiguillettes de poulet
ou Filet de poisson, frites maison
Boule de glace : vanille, fraise ou chocolat
Coca-Cola (20 cl), Jus d'orange (20 cl) ou evian (33 cl)

SOFTS . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zéro 33 cl	5.2
Finley 20 cl pamplemousse orange sanguine	5.5
Orangina 25 cl	5.5
Fanta Orange, Sprite, Badoit rouge 33 cl	5.5
Jus Minute Maid 20 cl orange, abricot, pomme, tomate	5.5
Lemonaid 33 cl limonade bio et équitable au citron vert	6
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 12 cl / Kir Royal Cava 12 cl	7.5 / 12
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



Nous mettons à votre disposition des boîtes vous permettant d'emporter les plats que vous n'avez pas terminés.



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.

BRUNCH BUFFET TOUS LES DIMANCHES avec animation pour les enfants

PRINTEMPS

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 / rosé

	15CL	25CL	75CL
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier, blanc, bio	5	8	23
Chevigny AOC, les Borderies, blanc	6.5	10.5	29
Côtes de Provence AOC, Tradition, Domaine Sainte Marie, rosé, bio	6.5	10.5	29
Pouilly Fumé AOP, Villebois, Val de Loire, blanc	8.5	14	38

SEC & TENDRE blancs / rosé

Muscadet Côteaux de la Loire sur Lie AOC, Révélation, Landron Chartier, blanc, bio	8	13	36
Bourgogne Aligoté AOC, Domaine Aegerter, blanc	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

Brouilly AOC, Château des Tours (servi au magnum)	7	11	32
Côtes du Rhône AOC, Terre de Galets, Richaud, bio	6.5	10.5	29
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC, David Duband	12	20	54

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 Duro 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	
VDP du Gard, Roc d'Anglade 2014, 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 2012, paradis des rouges	10	18	105
Côtes de Bourg AOC, Roc de Cambes 2011, paradis des rouges	18	34	171

PARADIS DES CHAMPAGNES

	12CL	20CL	
Champagne Henri Giraud Esprit nature, brut blanc (servi au magnum)	13	17	79
Champagne Charles Legend, brut rosé	15	19	80
Champagne Henri Abelé, blanc de blancs	15	19	80

VINS PERCHÉS

3 Demis-verres à découvrir (3 x 6 cl)

PERCHÉ DE BLANCS Chevigny AOC, Muscadet AOC, Pouilly Fumé AOC	13
PERCHÉ DE ROUGES Brouilly AOC, Côtes du Rhône AOC, Portugal Duro DOC	13
PERCHÉ DE CHAMPAGNE H. Abelé blanc de blancs, H. Giraud brut nature blanc, C. Legend brut rosé	19

CARAFES - 50cl - Sauvignon VDP d'Oc blanc, Luberon AOC rosé, Merlot IGP des Bouches du Rhône rouge 13