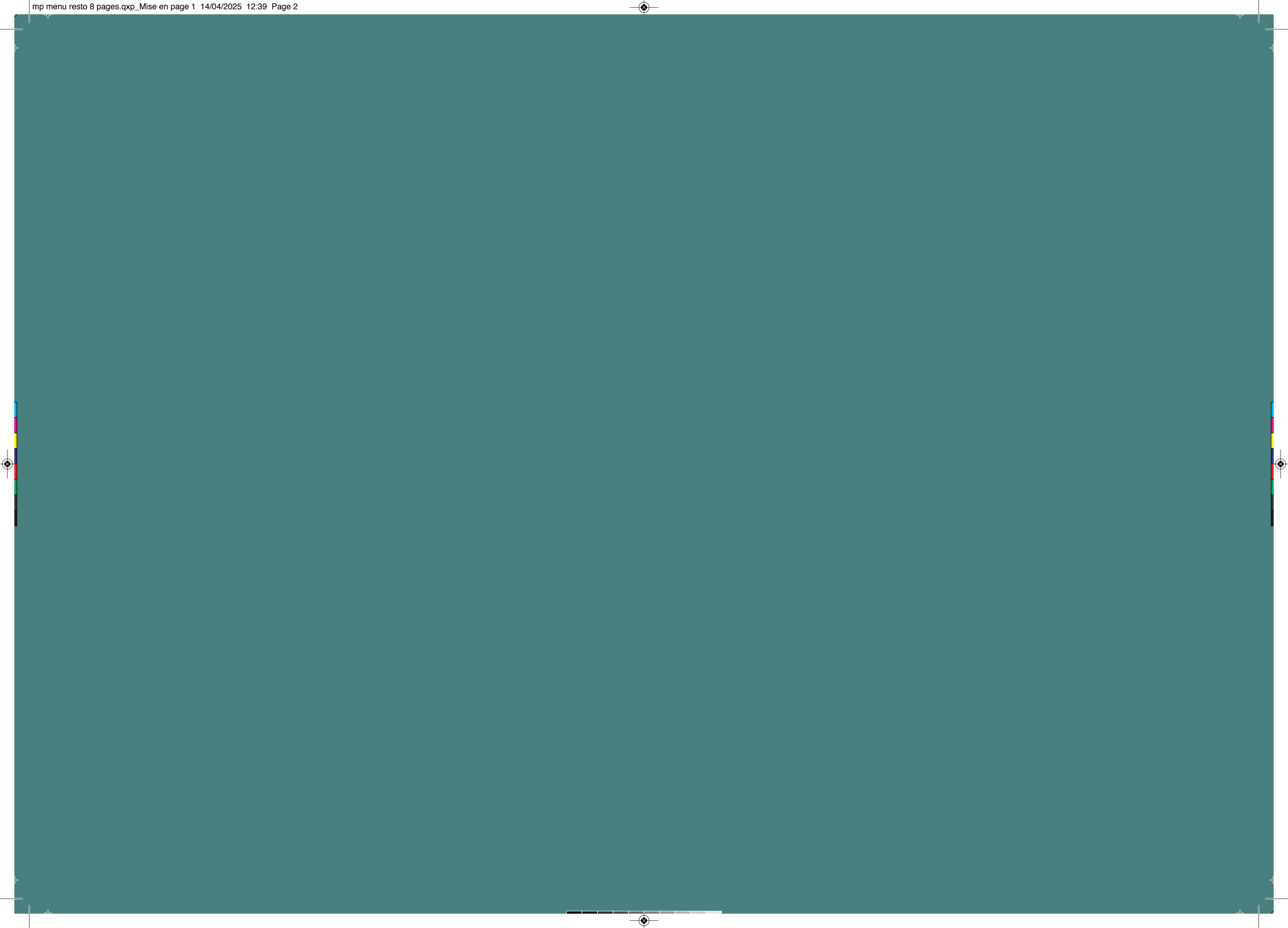


◆
- Ouvert tous les jours -
63 rue de la Pompe 75116 Paris
01 45 04 34 07
◆

LE CHALET
CAFÉ RESTAURANT
◆

À table



Vins

VINS BLANCS

	Verre 14cl	Verre 20cl	Carafe 46cl	Btl 75cl	Mag 150cl
Viognier, Pays d’oc IGP, «Maison Gayda»	6.8	9.9	24	34	
Hautes Côtes de Beaunes, Bourgogne AOP, «Philippe le Hardi»	10.5	15	34.5	55	
Pouilly Fumé, Loire AOC, «Domaine Dominique Guyot»	7	10	24.5	38	
Chardonnay, Pays d’oc IGP, «Altugnac»	6.5	9.5	23	32	
Sancerre, Loire AOC, «Jean Marc et Mathieu Crochet»	8.9	12.8	31	47	
Chablis, Bourgogne AOC, «Domaine de Chantemerle»	9.8	13.8	32.2	49.5	98
Pouilly fumé, Loire AOC, "De Ladoucette"				62	
Chablis, Bourgogne AOC, "Grand Regnard"				75	
Spumante, Vin Blanc pétillant italien, Extra Dry	7	10	24.5	38	

VINS ROSÉS

	Verre 14cl	Verre 20cl	Carafe 46cl	Btl 75cl	Mag 150cl
Gris Blanc, Pays d’oc IGP, «Gérard Bertrand»	6.5	9.5	23	32	59
Côtes de Provence BIO, «Château La Mascaronne»	9.8	13.8	32.2	49.5	98
Puech Haut, Pays d’oc IGP, «Argali»	7.5	10.7	24.7	40	80
Var BIO, IGP, «Domaine des Annibals»	6.8	9.9	24	34	
Côtes de Provence, AOP, Caves d’Esclan, «Whispering Angel»				64	

VINS ROUGES

	Verre 14cl	Verre 20cl	Carafe 46cl	Btl 75cl	Mag 150cl
Côtes du Rhône, Delas, «Saint Esprit»	6.8	9.9	24	34	64
Pic Saint Loup, AOP, Le Loup du Pic, «Puech Haut»	7.5	10.7	24.6	39.5	
Morgon, AOC, Cru du Beaujolais, «Domaine Christophe Savoye»	7	10	24.5	38	
Sancerre, Loire AOC, «Jean Marc et Mathieu Crochet»	8.9	12.8	31	47	
Syrah BIO, Cevennes IGP, Pollinat, «Gérard Bertrand»	6.5	9.5	23	32	
Bourgogne, Pinot Noir AOC, «Domaine Eloy»	8.9	12.8	31	47	
Canon Fronsac, Bordeaux AOC, «Château du Gazin»	7	10	24.5	38	76
Les Creisses, Pays de l’Herault IGP, «Domaine des Creisses»	10.5	15	34.5	55	105
Les Brunes, Pays de l’Herault IGP, «Domaine des Creisses»				78	155
Haut-Médoc, AOC, «L’Héritage Chasse-Spleen», 2nd de Chasse-Spleen				59	
Pessac-Léognan, AOC, «Château Bardins»				49	
Margaux, AOC, «Baron de Brane», 2nd vin Château Brane Cantenac				68	
Saint-Julien, AOC, «Connétable Talbot», second vin du Château Talbot				75	
Saint-Estèphe, AOC, «Franck Phélan», Second vin du Château Phélan-Ségur				55	
Saint-Joseph, «Les Challeys», Maison Delas				49	
Côte Rôtie, AOC, «La Germiné», Domaine Duclaux				79	
La Clape, AOP, «Château l'Hospitalet» Gérard Bertrand				75	

Profitez de votre bouteille jusqu’au bout - demandez votre vino bag.

Champagnes

	La Coupe 12cl	Btl 75cl		50cl	75cl	1 L
Paul Laurent Brut	14.5	75	Vittel	6		8
Charles Heidsieck Brut		89	San Pellegrino	6		8
Charles Heidsieck Rosé		96	Chateldon		9	
Charles Heidsieck "Blanc de Blancs"		125				

Service inclus, prix TTC. La maison n’accepte pas les chèques.

Service inclus, prix TTC. La maison n’accepte pas les chèques.

LE CHALET

C A F É R E S T A U R A N T



Lorsque vous regarderez ce chalet, rappelez-vous qu’il date de l’époque où Passy et Auteuil furent rattachés à Paris pour former notre XVIème arrondissement le 3 novembre 1869.



Pour commencer

Salade de haricots verts frais <i>et ses magrets fumés</i>	12
Petit tartare de Saumon, avocat et légumes croquants	15
Soupe froide de concombre <i>et son fromage de brebis</i>	11
Oeufs BIO mayonnaise <i>et sa rémoulade de céleri et pomme verte</i>	10
Croustillants de Gambas, sauce Thaï	15
Saumon mariné façon hareng <i>et ses pousses d'épinards</i>	15
Les 6 Escargots Géants de Bourgogne	14
Sardines à l'huile millésimées sans arêtes <i>La Belle Iloise</i>	16

À partager

Planche de Charcuteries de Laguiole	22
Belle Planche de Fromages & Charcuteries de Laguiole	28
Rillettes aux 2 saumons <i>et au gingembre</i>	13
Tarama Blanc de la Maison Nordique <i>et ses Blinis</i>	13
Les 6 nems au poulet	16
Les 6 nems aux légumes	15
Croque Apero	12

Pour l'énergie

Green Detox	13
<i>Céleri, kiwi, épinard, pomme verte, concombre</i>	
Orange Detox	13
<i>Carotte, gingembre, orange</i>	

Menu Enfant

(- 10 ans)	17.5
Steack hâché, frites maison	
ou Coquillettes Jambon	
ou Fish & Chips, frites maison	
+ 1 sirop à l'eau ou diabolo,	
ou 1 verre de Vittel ou Limonade	
+ 1 Pot de glace ou Cookie Maison	

Les salades

Salade Detox	20
<i>Quinoa, concombre, grenade, graines de courge, mesclun, avocat, fromage de brebis, raisins secs, sauce au pistou</i>	
Salade Caesar	20
<i>Salade romaine, poulet crispy, parmesan, croûtons, sauce Caesar</i>	
Salade Thaï au Bœuf	23
<i>Onglet de Bœuf mariné cru, soja, mesclun, poivron, cébette, tomate, oignons frits, coriandre</i>	
Salade Nordique	25
<i>Mesclun, crevettes cocktail, avocat, pain suédois, saumon mariné, crème acidulée</i>	
Poke Bowl Veggie	20
<i>Ananas, carottes rapées, concombre, radis, avocat, fruits secs, mélange de graines, riz, (avec saumon mariné + 6€)</i>	
Carpaccio de Bœuf	21
<i>tranché par nos soins, frites maison, roquette, copeaux de parmesan, pistou</i>	
Tartare de saumon	29
<i>Sur lit d'avocat et légumes croquants, salade de haricots vert frais</i>	
Burrata, Tomates anciennes	19
<i>Infusion verveine citron</i>	

Les plats

Bacon Cheese Burger <i>sauce cocktail et frites maison</i>	22
Tartare de boeuf Minute ou Aller-Retour (+1€), frites maison	22
Paillard de poulet <i>mariné au citron et à l'estragon, mesclun</i>	23
Noix d'entrecôte d'Argentine (env. 300gr), <i>beurre maître d'Hôtel, frites maison</i>	39
Fish & Chips <i>sauce tartare, frites maison</i>	22
Filet de bar à la plancha <i>ratatouille, infusion de thym</i>	27
Escalope d'espadon <i>et son wok de légumes</i>	28
Onglet de Boeuf mariné, <i>sauce au poivre et purée de pommes de terre</i>	26
Chicken Burger Crispy, oignons frits, mayonnaise au curry, mozzarella	22
Changement Garniture et garniture supplémentaire	2
Assiette de Garniture	6
<i>Frites maison, pâtes, mesclun, purée de pommes de terre, haricots verts, ratatouille, wok de légumes, riz</i>	

Pâtes

Grosses coquillettes au jambon	22
<i>Crème de truffes, comté de 16 mois</i>	
Rigatoni à la tomate, <i>et mozzarella di Bufala</i>	21

Sur le pouce

Croque Madame <i>frites maison</i>	18.5
Croque Monsieur, <i>frites maison</i>	17.5
Omelette aux oeufs BIO	20
<i>Au choix : jambon, fromage, jambon/fromage, fines herbes (possibilité de rupture pendant les services)</i>	

Fromages & Desserts Maison Glaces & Sorbets Berthillon

Assiette de 3 Fromages Affinés	15	La Boule	6
Pavlova aux fruits rouges <i>et crème passion</i>	15		
Salade de fruits frais de saison	11	Glaces :	
Moelleux au chocolat <i>et Glace Vanille Berthillon</i>	13	<i>Vanille, Moka, Pistache, Crème de citron de Sicile, caramel beurre salé.</i>	
Tartelette du moment <i>(voir ardoise)</i>	13	Sorbets:	
Cheesecake <i>citron vert et coulis de fruits rouges</i>	13	<i>Chocolat Extra Bitter, Poire, Framboise, Mandarine</i>	
Crème Brûlée à la Vanille	12		
Café Gourmand	12		
Thé Gourmand	13		

Pour les Gourmands Supplément Chantilly ou boule de glace 3