



CHALET DES ÎLES

Notre chef Pierre Chomet vous propose une cuisine gourmande et de saison, issue de sources responsables
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Les menus sont susceptibles de changer régulièrement en fonction des arrivages et des saisons.

Our chef Pierre Chomet offers you seasonal
cuisine from responsible sources
All our meats come from France

*Menus are subject to regular changes according to
availability and seasonality*



Du lundi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30
Dimanche, exclusivement brunch buffet à volonté de 12h à 16h
(75€ par adulte / 29€ moins de 12 ans)

Moyens de paiement acceptés: CB, amex, espèces, carte ticket restaurant

Monday to Sunday from 12pm to 2:30pm and from 7:30pm to 10:30pm
Sunday brunch buffet only (75€ per person) from 12pm to 4pm
Accepted means of payment: credit card, amex, cash

Merci à tous ceux qui nous aident à devenir exemplaire
Thank you to all our partners



NOS RECOMMANDATIONS / OUR RECOMMENDATIONS

Cocktail de fruits frais du jour 15 €
Mocktail of the day

Le Chalet (cocktail de la saison) 14 €
Gin Citadelle, liqueur de figues française, jus
de citron bio, liqueur de bergamote, sirop de
thym

Citadelle Gin, French fig liqueur, organic
lemon juice, bergamot liqueur, thyme syrup

Henriot brut Souverain 16 €

Laurent Perrier La Cuvée brut 18 €

EPC Brut 20 €

POUR PATIENTER / TO SHARE

Houmous et pain pita 14 €
Hummus and pita bread

Caviar d'aubergines 14 €
Eggplant caviar

Terrine de volaille 16 €
Poultry terrine

Assiette de jambon Noir de Bigorre 22 €
Noir de Bigorre ham

MENU DÉJEUNER DU JOUR / LUNCH MENU OF THE DAY

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 31 €
Starter + Main course or Main course + desert

Entrée + Plat + Dessert 39 €
Starter + Main course + Desert

Menu du jour à demander à votre serveur

De 12h à 14h30 (hors weekend et jours fériés)

Ask your waiter for Menu of the day

From 12 to 2:30pm (excluding weekends and public holidays)

L'ÎLE AUX ENFANTS / KIDS MENU 18 €

La Volaille fermière, légumes rôtis ou frites
Free range poultry, roasted vegetables or
French fries

Spaghettis à la crème fromagère
Cheesy spaghetti

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Plat + Dessert - Jusqu'à 12 ans

Main course + Desert - Until 12 years old

ENTRÉES / STARTERS

Oeuf mollet, crème de champignons, jambon noir de Bigorre, noisettes Soft-boiled egg, mushroom cream, Noir de Bigorre ham, hazelnuts	17 €
Tartare de crevettes et son bouillon pad thaï Shrimp tartare and pad thaï broth	17 €
Velouté de Châtaignes, céleri confit, crème au vieux vinaigre, poudre de lard Chestnut cream soup, candied celery, old vinegar cream, bacon powder	19 €
Escargots sauvages de Bourgogne (les six) Burgundy wild snails (by six)	27 €
Terrine de foie gras, artichauts, pickles Foie gras terrine, artichoke, pickles	28 €
Curry de lentilles, tofu, encre de seiches Lentil curry, tofu, squid ink	18 €
Salade de courges, miel, chèvre Squash, honey, goat cheese salad	16 €
Coeur de romaine XXL, comme une César Cesar salad XXL	28 €

PLATS / MAIN COURSES

LE VEGE / VEGGIE

Curry vert de légumes rôtis 26 €
Vegetables green curry

LES POISSONS / FISH

La Daurade, 29 €
Betteraves et émulsion de haddock fumé
Sea bream, Beets, smoked haddock emulsion

Les Saint-Jacques, 33 €
Butternut et épinards tétragone
Scallops, butternut, tetragon

Le Maigre, 35 €
Coquillages, curcuma et houmous
Lean fish, turmeric, hummus and shellfish

Spaghettis au homard (1/2 homard par personne) 51 €
Lobster spaghetti (half lobster per person)

A PARTAGER / TO SHARE

La Sole meunière (800g à 1kg), 105 €
Purée de pomme de terre au sel fumé et épinards
The "sole meunière", smoked mash potatoes, spinach

LES VIANDES / MEAT

La Volaille fermière 29 €
Curry vert, topinambour rôtis, carottes, choux de bruxelles

Free range poultry, green curry, roasted Jerusalem artichoke, carrots, Brussels sprouts

Le Paleron de boeuf braisé 42 €
Riz croustillant, champignons sautés et butternut en pickels

Braised beef chuck, crispy rice, sauted mushrooms and butternut pickels

Château filet de boeuf, façon "tigre qui pleure" 36 €
Légumes pickles, condiment tamarin et frites
Beef filet, "crying tiger style", pickled vegetables, tamarind condiment, French fries

A PARTAGER / TO SHARE

Le Tomahawk de veau (600g), 85 €
Purée de pommes de terre fumées, jus de viande
The veal Tomahawk, smoked potatoes, meat juice

L'Agneau confit (1kg), 105 €
Pomme de terre grenailles, nori, sarrasin, jus à la marjolaine
Confited lamb, potatoes, nori, buckwheat, marjoram juice

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES 8 €

Frites / French fries

Epinards / Spinach

Purée de pomme de terre / Mashed Potatoes

Mesclun de salade / Mixed salad

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

DESSERTS / DESERTS

Fromages affinés Selection of french cheese	15 €
Pavlova, ananas, kiwi Pavlova, pineapple, kiwi	14 €
Crèmeux chocolat, pépites de sarrasin Creamy chocolate with buckwheat	14 €
Le Tout maïs All around the corn	13 €
Tarte Tatin miso Miso Tarte Tatin	15 €
Crème Catalane Catalan Cream	12 €
Autour du Pamplemousse Grapefruit	15 €
Riz au lait, amandes, gel citron Rice pudding, almonds, lemon gel	13 €
Café et macarons Coffee and two macaroons	8 €



CHALET DES ÎLES

En 1852, le Bois de Boulogne est cédé par Napoléon III à la ville de Paris et les grands travaux de son réaménagement débutent l'année suivante sous la direction du Baron Haussmann.

Dans le cadre de ce grand projet, le lac inférieur est creusé avec l'implantation de deux îles reliées par un pont.

Quant à notre Chalet, c'est pour exaucer le voeu de l'Impératrice Eugénie, tombée sous le charme d'un véritable Chalet bâti par l'architecte Seiler dans les environs de Berne, en Suisse, que l'empereur fit démonter, transporter par train et remonter à l'identique cet édifice sur la grande île au bord du lac. 150 ans plus tard, le Chalet des îles est toujours présent.

In 1852, the Bois de Boulogne was ceded by Napoleon III to the city of Paris and major work on its redevelopment began the following year under the direction of Baron Haussmann. As part of this major project, the lower lake is dug with the establishment of two islands connected by a bridge.

As for our Chalet, it was to grant the wish of Empress Eugénie, who fell under the spell of a real Chalet built by the architect Seiler in the surroundings of Bern, in Switzerland, which the Emperor had dismantled and transported by train and go back to this building identically on the large island by the lake. 150 years later, the Chalet des Iles is still present.