



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 mercredi 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

*Wednesday 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



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.*

## 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 €

LE BRUNCH / BRUNCH

75 €

**Buffet à volonté**

Une coupe de champagne ou un cocktail du jour  
Café, thé et jus de fruit compris dans  
la formule

**Self serve buffet**

A glass of champagne or cocktail of the day  
Coffee, tea and fresh juice included

**Pour les enfants de moins de 12 ans**

29 €

*For children under 12*

**Dimanche brunch buffet seulement de 12h à 16h**

*Sunday brunch buffet only from 12pm to 4pm*

## PLATS / MAIN COURSES

### LE VEGE / VEGGIE

Curry végétal de légumes rôtis 25 €  
Vegetables green curry

### LES POISSONS / FISH

Linguinis au gambas 29 €  
Gambas linguini

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

### 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



## DESSERTS / DESERTS

Café et macarons Coffee and two macaroons	8 €
Crème Catalane Catalan Cream	12 €
Moelleux au chocolat Chocolate cake	12 €
Brioche caramel beurre salé Salted butter caramel brioche	13 €
Pavlova, ananas, kiwi Pavlova, pineapple, kiwi	14 €
Tarte Tatin miso Miso Tarte Tatin	14 €
L'assiette de chèvre de Monsieur Fabre Selection of french cheese	15 €

## LES VIANDES / MEAT

<b>La Volaille fermière</b>	29 €
Curry végétal, topinambour rôtis, carottes, choux de bruxelles	
Free range poultry, green curry, roasted Jerusalem artichoke, carrots, Brussels sprouts	
<b>Le Paleron de boeuf braisé</b>	36 €
Riz croustillant, champignons sautés et butternut en pickels	
Braised beef chuck, crispy rice, sauted mushrooms and butternut pickels	
<b>Château filet de boeuf, façon "tigre qui pleure"</b>	39 €
Légumes pickles, condiment tamarin et frites	
Beef filet, "crying tiger style", pickled vegetables, tamarind condiment, French fries	
<b>Le Tomahawk de veau (500g),</b>	85 €
Purée de pommes de terre fumées, jus de viande	
The veal Tomahawk, smoked mash potatoes, meat juice	

## A PARTAGER / TO SHARE

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

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

<b>Frites / French fries</b>	8 €
<b>Epinards / Spinach</b>	
<b>Purée de pomme de terre / Mashed Potatoes</b>	
<b>Mesclun de salade / Mixed salad</b>	

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris  
Net prices in euros, all taxes and service included