



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

NOS RECOMMANDATIONS / OUR RECOMMENDATIONS

Cocktail de fruits frais du jour Mocktail of the day	12 €
Le Gingembre, en shot ou cocktail Shot de gingembre, eau gazeuse, menthe fraîche Ginger shot, sparkling water, fresh mint	12 €
Henriot brut Souverain	16 €
Brimoncourt brut régence	16 €
Laurent Perrier La Cuvée brut	18 €

POUR PATIENTER / TO SHARE

Houmous et pain pita Hummus and pita bread	14 €
Caviar d'aubergines Eggplant caviar	14 €
Terrine de volaille Poultry terrine	16 €
Assiette de jambon Noir de Bigorre Noir de Bigorre ham	22 €

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

**Eclair au chocolat**

Chocolate eclair

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	15 €
Salade de courges, miel, chèvre Squash, honey, goat cheese salad	16 €
Tartare de crevettes et son bouillon pad thaï Shrimp tartare and pad thaï broth	16 €
Curry de lentilles, tofu, encre de seiches Lentil curry, tofu, squid ink	18 €
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 €
Coeur de romaine XXL, comme une César Cesar salad XXL	28 €

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

## PLATS / MAIN COURSES

### LE VEGE / VEGGIE

Curry végétal de légumes rôtis 25 €  
Vegetables green curry

Les Gnocchis, frais et sautés 25 €  
Courgettes, pistaches et vieux parmesan  
Fresh and snacked Gnocchis, zucchini,  
pistachios and old parmesan

### 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 Bar, 35 €  
Coquillages, curcuma et houmous  
Sea bass, 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

## 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

DESSERTS / DESERTS

Café et macarons Coffee and two macaroons	8 €
Eclair caramel beurre salé ou chocolat Salted butter caramel or chocolate éclair	11 €
Tarte poires amande Bourdaloue Bourdaloue pear and almond tart	11 €
Paris Brest pur beurre Paris Brest	12 €
Tartelette citron meringuée Lemon meringue tartlet	13 €
Tartelette framboise Raspberry tartlet	14 €



## 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.*