



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

**Rigatonis 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

Soupe gratinée à l'oignon Onion soup	10 €
Oeuf mollet, crème de champignons, jambon noir de Bigorre, noisettes Soft-boiled egg, mushroom cream, Noir de Bigorre ham, hazelnuts	15 €
Tartare de crevettes et son bouillon pad thaï Shrimp tartare and pad thaï broth	16 €
Salade de courges, miel, chèvre et quinoa Squash, honey, goat cheese and quinoa salad	16 €
Salade gourmande aux épinards, betterave et poire rôtie, noix de pécan et fourme d'Ambert Gourmet salad with spinach, beetroot and pear, pecans and fourme d'Ambert	17 € / 25 €
Velouté de Châtaignes, céleri confit, foie gras crème au vieux vinaigre, poudre de lard Chestnut cream soup, candied celery, old vinegar cream, bacon powder	19 €
Coeur de romaine, comme une César Cesar salad	22 €
Escargots sauvages de Bourgogne (les six) Burgundy wild snails (by six)	27 €
Terrine de foie gras, artichauts, pickles Foie gras terrine, artichoke, pickles	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 22 €  
Vegetables green curry

Les Rigatonis bio, 23 €  
Crème de cèpes, champignons, parmesan et persil  
Organic Rigatoni,  
Cream of porcini mushrooms, parmesan and parsley

LES POISSONS / FISH

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

Le Cabillaud, 33 €  
Fondant de poireaux, mousse légère au beurre  
noisette  
Cod, leek fondant, light brown butter mousse

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

A PARTAGER / TO SHARE

La Sole meunière (800g à 1kg), 95 €  
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 végétal, topinambours rôtis, carottes, choux de bruxelles

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

L'Agneau confit en croûte de noixettes 29 €

Haricot tarbais au jus réduit

Confit lamb with hazelnut crust, Tarbes beans with reduced juice

Château filet de boeuf, façon "tigre qui pleure" 39 €

Légumes pickles, condiment tamarin et frites

Beef filet, "crying tiger style", pickled vegetables, tamarind condiment, French fries

A PARTAGER / TO SHARE

La Côte de boeuf (1kg), 95 €

Frites, salade, béarnaise

Rib steack (1kg), fries, salad, béarnaise

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

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 €
Mille Feuille Mille Feuille	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.*