



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 RECOMMANDATIONS

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 €

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

MENU DÉJEUNER DU JOUR / LUNCH MENU OF THE DAY

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

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

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

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 thai 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'Amber Gourmet salad with spinach, beetroot and pear, pecans and fourme d'Amber	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 Vegetables green curry	22 €
Les Rigatonis bio, Crème de cèpes, champignons, parmesan et persil Organic Rigatoni, Cream of porcini mushrooms, parmesan and parsley	23 €

LES POISSONS / FISH

La Daurade, Betteraves et émulsion de haddock fumé Sea bream, Beets, smoked haddock emulsion	29 €
Le Cabillaud, Fondant de poireaux, mousse légère au beurre noisette Cod,leek fondant, light brown butter mousse	33 €
Les Saint-Jacques, Butternut et épinards tétragone Scallops, butternut, tetragon	33 €

A PARTAGER / TO SHARE

La Sole meunière (800g à 1kg), Purée de pomme de terre au sel fumé et épinards The "sole meunière", smoked mash potatoes, spinach	95 €
---	------

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

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 noisettes	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 steak (1kg), fries, salad, béarnaise	

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frites / French fries	8 €
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	8 €
Coffee and two macaroons	
Eclair caramel beurre salé ou chocolat	11 €
Salted butter caramel or chocolate eclair	
Tarte poires amande Bourdaloue	11 €
Bourdaloue pear and almond tart	
Paris Brest pur beurre	12 €
Paris Brest	
Tartelette citron meringuée	13 €
Lemon meringue tartlet	
Mille Feuille	14 €
Mille Feuille	

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



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.