



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 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 €
Laurent Perrier La Cuvée brut	18 €

POUR PATIENTER / TO SHARE

Trilogie à tartiner (Tarama, tapenade de figues, tsatsiki) Tarama, fig tapenade, tsatsiki	12 €
Crevette torpedo et sauce sweet chili Par 6 Par 12 Shrimp Tempura and sweet chili sauce	12 € 20 €
Assiette de chorizo et saucisson Chorizo and saucisson	15 €

FORMULE DÉJEUNER / LUNCH MENU

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

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

Salade César, Tartare de boeuf frites, café macaron
Caesar salad, beef tartare, fries, coffee, macaron

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

Pennes beurre et fromage rapé
Pennes with butter and grated cheese

Petit Pot de glace bio, vanille ou chocolat
Chocolate or vanilla ice cream

Plat + Dessert - Jusqu'à 12 ans

Main course + Desert - Until 12 years old

ENTRÉES / STARTERS

Oeuf bio mimosa du Chalet, crème de thon Chalet deviled organic egg, tuna cream	12 €
Tartare de crevettes et son bouillon pad thaï Shrimp tartare and pad thaï broth	12 €
Burrata, huile d'olive, roquette Burrata, olive oil, arugula	15 €
Carpaccio de daurade, sauce vierge aux agrumes Sea bream carpaccio with citrus sauce vierge	15 €
Asperge blanche, sauce hollandaise aux agrumes White asparagus, maltese sauce	16 €
Poireaux vinaigrette, magret de canard fumé, raifort Leek vinaigrette, smoked duck breast, horseradish	18 €
Crabe, pomme, concombre et avocat grillé Crab, apple, cucumber and grilled avocado	18 €
Salade gourmande aux épinards, betterave et poire rôtie, noix de pécan et fourme d'Ambert	17 € / 25 €
Gourmet salad with spinach, beetroot and pear, pecans and fourme d'Ambert	
Coeur de romaine, comme une César Cesar salad	22 €
Escargots sauvages de Bourgogne (les six) Burgundy wild snails (by six)	27 €

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, légumes rôtis et riz 22 €
Vegetables green curry with seasonal vegetables and rice

Les Pennes bio, 23 €
Burrata, tomates, épinards, pesto et parmesan
Organic Pennes,
Burrata, tomatoes, spinach, pesto and parmesan

LES POISSONS / FISH

Le Saumon, 29 €
Pousses d'épinard en salade et sauce ponzu
Salmon, spinach Salad with Ponzu Sauce

La Lotte, 31 €
Grenaille, fenouil et soupe de poisson
Monkfish, grenail potatoes, fennel and fish Soup

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

La Sole meunière (400g à 600g), 72 €
Purée de pomme de terre au sel fumé
The "sole meunière", smoked mash potatoes

LES VIANDES / MEAT

La Volaille fermière	29 €
Curry végétal, légumes de saison Free range poultry, green curry, seasonal vegetables	
Tartare de boeuf	29 €
Sel fumé, cresson, mayonnaise Beef tartare, smoked salt, watercress, mayonnaise	
Cotelettes d'agneau	32 €
Ail confit, purée de pomme de terre Lamb Chops, garlic confit, mashed potatoes	
Pluma de cochon ibérique	37 €
Caramel soja et artichauts Iberian pork pluma, soy caramel and artichokes	
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	

<u>ACCOMPAGNEMENTS / SIDES</u>	9 €
Frites / French fries Salade de pousse d'épinards / Spinach salad Purée de pomme de terre / Mashed Potatoes Haricots verts / Green bean	

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 €
Pot de glace bio (vanille, chocolat, fraise, citron) Ice cream (vanilla, chocolate, strawberries, lemon)	11 €
Eclair caramel beurre salé ou chocolat Salted butter caramel or chocolate éclair	11 €
Tarte poires et amandes (bourdaloue) Bourdaloue pear and almond tart	11 €
Paris Brest pur beurre Paris Brest	12 €
Tartelette citron meringuée Lemon meringue tartlet	13 €
Tartelette framboises Rasberries tartlet	13 €

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.