



CHALET DES ÎLES



Du lundi au dimanche de 12h à 14h30
et de 19h30 à 22h30

Moyens de paiement acceptés
CB, amex, espèces, carte ticket restaurant

Monday 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

LE BRUNCH DU DIMANCHE / SUNDAY BRUNCH
(75€ par adulte / 29€ moins de 12 ans)

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

Merci à tous ceux qui nous aident à devenir exemplaire
Thank you to all our partners



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

NOS RECOMMANDATIONS / OUR RECOMMENDATIONS

Cocktail de fruits	12 €
Fruits mocktail	

Le Gingembre, en shot ou cocktail	12 €
Shot de gingembre, eau gazeuse, menthe fraîche	
Ginger shot, sparkling water, fresh mint	

Henriot brut Souverain	16 €
------------------------	------

Laurent Perrier La Cuvée brut	18 €
-------------------------------	------

POUR PATIENTER / TO SHARE

Trilogie à tartiner	12 €
(Tarama, tapenade de figues, tzatziki)	
Tarama, fig tapenade, tzatziki	

Assiette de chorizo et saucisson ibérique	15 €
Iberian chorizo and saucisson	

FORMULE DÉJEUNER / LUNCH MENU

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

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

Oeufs mimosa, Salade César, Café macaron
Deviled egg, Caesar salad, coffee with two macarons

De 12h à 14h30 (hors weekend et jours fériés)
From 12 to 2:30pm (excluding weekends and public holidays)

L'ÎLE AUX ENFANTS / KIDS MENU 21 €

La Volaille fermière, légumes rôtis ou frites
Free range poultry, roasted vegetables or
French fries

ou

Penne beurre et fromage rapé
Penne 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

Oeufs bio mimosa du Chalet, crème de thon Chalet deviled organic eggs, tuna cream	12 €
Tartare de crevettes et son bouillon pad thaï Shrimp tartare and pad thaï broth	12 €
Burrata, fraises, roquette, pistaches Burrata, strawberries, arugula, pistachio	15 €
Saumon à cru, sauce yuzu ponzu Raw salmon with yuzu ponzu sauce	18 €
Emietté de crabe, pomme, concombre et avocat grillé Crab, apple, cucumber and grilled avocado	18 €
Salade gourmande coeur de sucrine, fêta, concombre, pastèque et melon, vinaigrette mangue gingembre	17 € XL 25 €
Gourmet salad with sucrine heart, feta, cucumber, pastèque and melon, mango ginger vinaigrette	
Coeur de romaine, comme une César Cesar salad	22 €

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 de saison et orzo 22 €
Vegetables green curry with seasonal vegetables and orzo

Les Penne bio, 23 €
Burrata, tomate, épinard, pesto et parmesan
Organic Pennes,
Burrata, tomatoes, spinach, pesto and parmesan

LES POISSONS / FISH

Le Saumon, 29 €
Snacké en croûte de sésame, salade de fenouil et courgettes, olives, sauce à l'orange et graines de cumin
Salmon snacké in a sesame crust, fennel and zucchini salad, olives, orange sauce and caraway seeds

Le Poulpe, 33 €
Polenta croustillante, aubergine, tomate, sauce vierge
Octopus, crispy polenta, eggplant, tomatoes, caraway seeds, sauce vierge

Le Cabillaud, 33 €
Boulgour, tomates et citrons confits, coriandre, sauce vierge acidulée
Cod, organic bulgur, lemon and tomato confit, coriander, sauce vierge

La Sole meunière (400g à 600g), 72 €
Purée de pommes 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 thaï 29 €
Combava, gingembre, yuzu ponzu sauce, frites
Thai Beef tartare, ginger, combava, yuzu ponzu
sauce, fries

Côtelettes d'agneau 32 €
Ail confit, purée de pommes 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

À PARTAGER / TO SHARE

La Côte de boeuf (1kg), 95 €
Frites, salade, béarnaise
Rib steak (1kg), fries, salad, béarnaise

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES 9 €

Frites / French fries
Coeur de sucrine / Sucrine salad
Purée de pommes de terre / Mashed Potatoes
Haricots verts / Green bean

DESSERTS / DESERTS

Café et macarons Coffee and two macaroons	8 €
Petit pot de glace bio (vanille, chocolat, fraise, citron) Ice cream (vanilla, chocolate, strawberries, lemon)	8 €
Eclair caramel beurre salé Salted butter caramel éclair	11 €
Tarte chocolat ganache Chocolate ganache tart	12 €
Paris Brest Paris Brest	12 €
Tartelette citron meringuée Lemon meringue tartlet	13 €
Tartelette framboises Rasberries tartlet	13 €
Assiette de fruits rouges (fraises, mûres, framboises, grenade, groseilles, myrtilles, coulis de fraises et crème fouettée) Red fruits platter (strawberries, blackberries, raspberries, pomegranate, redcurrants, blueberries, strawberries coulis and whipped cream)	19 €

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.*