



CHALET DES ÎLES



Du mercredi au dimanche de 12h à 14h30
et du mercredi au samedi de 19h30 à 22h30
Dimanche Brunch de 12h à 16h00

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

*Wednesday to Saturday from 12pm to 2:30pm
and from 7:30pm to 10:30pm
Sunday brunch buffet only (75€ per person) from 12pm to 4pm*

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, houmous)	
Tarama, fig tapenade, hummus	

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

FORMULE DÉJEUNER / LUNCH MENU

Oeuf mollet, crème de champignons, chips de lard fumé

Soft-boiled egg, mushroom cream, smoked bacon crisps

Suprême de poulet fermier, jus de viande, purée

Free-range chicken breast, gravy, mashed potatoes

Café et ses deux macarons

Coffee with 2 macaroons

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

31 €

Starter + Main course or Main course + Desert

Entrée + Plat + Dessert

39 €

Starter + Main course + Desert

De 12h à 14h30 (hors weekend et jours fériés)

From 12pm 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

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

ENTRÉES / STARTERS

Velouté de châtaignes, oeuf bio, fêta, noix de pécan	12 €
Cream of chestnuts soup, organic egg, feta cheese, pecans	
Tartare de crevettes et son bouillon pad thaï	
Shrimps tartare and pad thaï broth	12 €
Butternut rôtis, quinoa et crème de chèvre	
Quinoa, goat cheese cream, and roasted butternut	15 €
Saumon à cru, sauce yuzu ponzu	
Raw salmon with yuzu ponzu sauce	18 €
Coeur de romaine, comme une César	
Cesar salad	22 €
Escargots par 6	
Snails by 6	25 €
Foie gras, artichauts poivrade, salade frisée	
Foie gras, artichokes, curly lettuce salad	25 €

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 €
Pleurotes, Shitake, Girolles, crème de champignons
Organic Pennes,
Oyster mushrooms, shiitake mushrooms, chanterelles,
mushrooms cream

LES POISSONS / FISH

La Daurade, 29 €
Snackée piquillos, pommes grenailles et épinards
Salmon Sesame-crusted snack, piquillo peppers, baby
potatoes, spinach salad

Le Poulpe grillé, 33 €
Purée de patates douces, carottes rôties et agrumes
Octopus, sweet potato purée, roasted carrots, citrus

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), 75 €
Purée de pommes de terre
The "sole meunière", mashed potatoes

LES VIANDES / MEAT

Le Canard 29 €
Filet de canette, sauce aux épices, purée
Duck breast, spiced sauce, purée

Bourguignon du Chalet 29 €
Penne, sauce vin rouge et lardons
Bourguignon, penne, red wine sauce and bacon bits

Agneau confit 33 €
Purée de céleri, sauce chimichurri
Confit lamb, celery purée, chimichurri sauce

Paleron de boeuf braisé 33 €
Panais, éclat de châtaignes et sauce madère
Parsnips, chestnuts pieces and Madeira sauce

Château filet de boeuf, façon "tigre qui pleure" 42 €
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), 98 €
Frites, salade, béarnaise
Rib steak (1kg), fries, salad, béarnaise

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES 8 €

Frites / French fries
Purée de pommes de terre / Mashed Potatoes
Pousses d'épinard en salade / Spinach salad

DESSERTS / DESERTS

Café et ses deux macarons Coffee and two macaroons	8 €
Tarte fine aux pommes Apple tart	11 €
Tarte fine aux figues Fig tart	12 €
Eclair caramel beurre salé Salted butter caramel éclair	12 €
Tartelette chocolat ganache Chocolate ganache tartlet	12 €
Paris Brest Paris Brest	13 €
Tartelette citron meringuée Lemon meringue 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.*