



CHALET DES ÎLES



Le samedi de 12h à 14h30 et de 19h00 à 22h30
Dimanche Brunch de 12h à 16h00

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

*Saturday from 12pm to 2:30pm and from 7:00pm 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

A PARTAGER / TO SHARE

Trilogie à tartiner (Tarama, tapenade de figues, houmous) Tarama, fig tapenade, hummus	12 €
--	------

ENTRÉES / STARTERS

Velouté de châtaignes, oeuf mollet, fêta, noix de pécan Cream of chestnut soup, organic egg, feta cheese, pecans	12 €
Saumon à cru, sauce yuzu ponzu Raw salmon with yuzu ponzu sauce	18 €
Foie gras, artichauts poivrade, salade frisée Foie gras, artichokes, curly lettuce salad	25 €

PLATS / MAIN COURSES

LE VEGE / VEGGIE

Curry végétal, légumes de saison et orzo 22 €
Vegetables green curry with seasonal vegetables and orzo

LES POISSONS / FISH

La Daurade, 29 €
Snackée, piquillos, pommes grenailles et épinards
Seared sea bream fillet, piquillo peppers, baby potatoes, curry

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

LES VIANDES / MEAT

La Volaille 31 €
Filet de volaille, purée, jus au thym
Chicken fillet, mashed potatoes, thyme gravy

Château filet de boeuf, sauce béarnaise et frites 42 €
Beef fillet, béarnaise sauce, French fries

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES 8 €

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

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

NOS RECOMMANDATIONS / OUR RECOMMENDATIONS

L'Ile	14 €
Jus d'ananas et crème de coco	
Pineapple juice and coconut cream	
Le Chalet	14 €
Jus de pomme, zeste de citron pressé, framboise	
Apple juice, squeezed lemon zest, raspberry	
Le Gingembre, en shot ou cocktail	14 €
Shot de gingembre, eau gazeuse, menthe fraîche	
Ginger shot, sparkling water, fresh mint	
Chablis, Domaine Louis Père & Fils 2024	14 €
Minuty Rose et Or, Château Minuty,	14 €
Côtes-de-Provence 2024	
Tour du Vignot Saint Emilion, Château Milens 2021	14 €
Bourgogne Pinot Noir Grande Réserve,	14 €
Domaine Louis Père & Fils 2024	
Henriot brut Souverain	16 €

LA FONDUE DU CHALET

49 €

Verre de vin chaud aux épices et agrumes

Glass of mulled wine with spices and citrus fruits

Fondue Savoyarde

(Beaufort AOP, Emmental et Gruyère IGP)

**Charcuterie fine, Pommes de Terre Grenaille rôties,
salade verte, croutons**

Beaufort PDO, Emmental and Gruyère PGI Fine

Charcuterie, roasted baby potatoes, green salad

Tarte fine tiède aux pommes

Warm thin apple tart

ACCORD METS & VINS / WINES

Alsace Riesling, Domaine Agapé

Verre / glass

10 €

Bouteille / bottle

55 €

SUPPLEMENTS / SIDES

Fromage / Cheese

15 €

Charcuterie / charcuterie

10 €

Pommes de terre / roasted baby potatoes

8 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

DESSERTS / DESERTS

Café et ses deux macarons 8 €
Coffee and two macaroons

Tarte fine aux pommes 11 €
Apple tart

Eclair caramel beurre salé 12 €
Salted butter caramel éclair

Paris Brest 13 €
Paris Brest

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso - Déca / Espresso - Decaf 4 €

Café allongé / Long coffee 4 €

Café Crème, Capuccino / Cream, Capuccino 6 €

Thé / Tea 6 €

L'ÎLE AUX ENFANTS / KIDS MENU 21 €

La Volaille fermière, légumes rôtis ou frites
Free range poultry, 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

LES BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Sirop à l'eau / Sirup	4 €
(pêche, menthe, grenadine, fraise)	
Eau Plate, Eau gazeuse Castalie / Water 0,75l	6 €
Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zero 33cl	6 €
Sprite 25cl, Fuze Tea 25cl	6 €
Orangina 25cl, Schweppes Tonic 25cl	6 €
Jus de Fruits 25cl Bio « Jus de rêve »	6 €
(Orange, pomme, ananas, tomate, abricot)	
Red Bull 25cl, Red Bull zéro 25cl	7 €
Organics Ginger Beer 25cl	7 €
Evian, Badoit	8 €

LES BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS

Heineken 0.0% - 33cl	7 €
Desperados - 33cl	7 €
Gallia Champ Libre blonde non filtrée - 33cl	14 €
Gallia Weiss & versa - 33cl	14 €
Gallia West Coast IPA - 33cl	16 €
Corona - 33cl	9 €

LES APÉRITIFS / APERITIF DRINKS

Ricard - 2cl	7 €
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry - 7cl	7 €
Porto - 7cl	7 €
Campari - 6cl	8 €
Kir vin blanc / Kir champagne	12/18 €

LES BLANCS / WHITES

Au verre / by glass (12cl)

Chablis, Domaine Louis Père & Fils 2023/2024	14 €
--	------

Bouteilles / by bottle (75cl)

Louis Alix, Domaine Louis Père & Fils, Chardonnay 2023	49 €
---	------

Pouilly Fumé la Moynerie, Michel Redde Bio 2022	85 €
---	------

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive 2023	58 €
--	------

Chablis, Domaine Louis Père & Fils 2023/2024	68 €
--	------

Maranges 1er cru La Fussière, Vincent Bachelet 2023	125 €
---	-------

LES ROSÉS / ROSÉS

Au verre / By the glass (12cl)

Minuty Rose et Or, Château Minuty, Côtes-de-Provence 2024	14 €
--	------

Bouteilles / Bottles (75cl)

Minuty Prestige, Château Minuty, Côtes-de-Provence 2024	48 €
--	------

Minuty Rose et Or, Château Minuty, Côtes-de-Provence 2024	84 €
--	------

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

LES ROUGES / RED

Au verre / By the glass (12cl)

Tour du Vignot Saint Emilion, Château Milens 2021	14 €
--	------

Bourgogne Pinot Noir Grande Réserve, Domaine Louis Père & Fils 2024	14 €
--	------

Bouteilles / by bottle (75cl)

Côtes du Rhône, Domaine Saint-Andéol 2023	49 €
---	------

Crozes Hermitage Les Amandiers, Domaine du Murinais 2023	79 €
---	------

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive 2024	58 €
--	------

Bourgogne Pinot Noir Grande Réserve, Domaine Louis Père & Fils 2024	68 €
--	------

Maranges 1er cru La Fussière, Vincent Bachelet 2023	115 €
---	-------

Tour du Vignot Saint Emilion, Château Milens 2021	68 €
---	------

Lalande de Pomerol Rosalcy, Vignoble Tournefeuille 2021	79 €
--	------

LES COCKTAILS / COCKTAILS

Les Cocktails du Chalet / Chalet's cocktails

Le Spritz 16 €

Apérol ou Liqueur St Germain, proséco, eau gazeuse

Le Négroni 15 €

Gin Bombay Sapphire, Martini rouge, Campari

Bombay Sapphire gin, basil, cane sugar

L'Old Fashion 15 €

Rhum Bacardi Anejo Cuatro, angostura, sucre de canne

Bacardi Anejo Cuatro Rhum, angostura, cane sugar

Les Prémix du Chalet / Premix cocktails 15 €

Le Béguin

Rhum brun Plantation Original Dark, rhum blanc 3 stars,

liqueur d'abricot, angostura, Ferrand Curaçao,

jus de citron vert, cordial de cannelle

Original Dark Plantation Rhum, White 3 stars rhum,

apricot liqueur, angostura, Ferrand Curaçao, lime juice,

cinnamon cordial

Le Velours

Vodka FAIR, crème de mûre, jus de citron bio,

cordial de verveine

FAIR vodka, blackberry cream, lemon juice, verbena

A la Fraiche

Gin Citadelle, liqueur de fleur de sureau sauvage,

jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche

Citadelle Gin, wild elderflower liqueur, organic lemon

juice, pressed cucumber and fresh mint

Le Porn Star Martini

Vodka bio française, passion, sirop de vanille

French Vodka, vanilla syrup, passionfruit and liqueur

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

LES ALCOOLS / ALCOHOLS

Hard & Soft - 4cl	16 €
-------------------	------

LES WHISKIES / SINGLE MALTS

Jack Daniel's - 4cl / 70cl	14 € / 240 €
Aberfeldy - 4cl	18 €
Lagavulin 16 ans - 4cl	25 €

LES VODKAS / VODKAS

Greygoose - 4cl / 70cl	16 € / 280 €
------------------------	--------------

LES GINS / GINS

Bombay Sapphire Dry - 4cl / 70cl	16 € / 280 €
----------------------------------	--------------

LES RHUMS / RHUMS

Bacardi - Anejo Cuarto - 4cl / 70cl	14 € / 240 €
Bacardi - Reserva Ocho - 4cl / 70cl	16 € / 280 €

LES TEQUILAS / TEQUILAS

Camino - 4cl	14 €
Patron Silver - 4cl / 70cl	22 € / 380 €

LES DIGESTIFS / DIGESTIFS

GET 27 - GET 31 - 4cl	12 €
Bailey's - 4cl	12 €
Amaretto - 4cl	12 €
Armagnac Janneau VSOP - 4cl	14 €
Cognac Rémy Martin V.S.O.P - 4cl	14 €
Cachaca Leblon - 4cl	14 €
Eau de vie	14 €
Poire, Prune, Mirabelle, Framboise	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.*