

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS

CHARCUTERIE & FROMAGE

- | | |
|---|--|
| Foie gras 19
Figues séchées
Porto | Camembert frit 9
Chapelure
Ail noir |
| Scotch egg 12
Oeuf, chair à saucisse
Confiture de piment | Halloumi 9
Miel, piment
Nigelle |
| Jambon de Parme 11
Affinage 24 mois | Comté 18 mois 11
Chutney pomme |
| Terrine 11
Porc & foie de volaille | |

PETITES ASSIETTES

- | | |
|---|--|
| Croquettes de potiron 9
Boulghour, noix
Ketchup de pomme & de piment | Mozzarella 9
Fenouil & puntarelle
Kumquat |
| Courge rôtie 10
Sauce makhani, Feta
Noix de cajou | Oreilles de cochon 7
en friture
Sauce tartare |
| Thon rouge cru 14
Sauce tonnato, câpres
Chou-rave fumé | Saint-Jacques 17
Beurre d'herbes
Noix |

PLATS

- | | |
|---|--|
| Carpaccio de céleri 17
Pickles de poire, câpres
Stracciatella, beurre noisette | Lasagne végétarienne 18
Artichaut poivrade
Cresson, ricotta |
| Aile de raie 25
Beurre blanc
Pommes de terre vapeur | Maquereau 19
bouillon bouillabaisse
Semoule curcuma |
| Poulet frit 19
Sauce Makhani
Riz aux pois chiches & citron | Boeuf braisé 25
Salsa verde
Polenta crémeuse |

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE

- | |
|---|
| Burger d'agneau 24
Oignons confits, kimchi, sumac |
| Magret de canard 34
Sauce aux poivres |
| Filet de Boeuf 39
Lardons & jus de viande |

DESSERTS

- | |
|---|
| Pavlova 10
Kiwi, pomme Granny Smith |
| Mousse au chocolat 10
Grué de cacao |
| Cheesecake 10
Basilic & fruit de la passion |
| Riz au lait 10
Caramel beurre salé |
| Crème brûlée 10
Compotée de rhubarbe |

COCKTAILS

- | | |
|---|--|
| Boulevardier 13
Whiskey, Campari
Vermouth rouge | Palomka 12
Vodka, pamplemousse
Agave, soda |
| Ginger & banana 13
Rhum, gingembre
Liqueur de banane, lime | Hibiscus sour 12
Gin, orange, hibiscus
oeuf, citron vert |
| Division bell 12
Mezcal, apérol
Maraschino | Sans Alcool 10
Ananas, fruit de la passion
Soda gingembre |