

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS

CHARCUTERIE & FROMAGE

Foie gras 19

Figues séchées
Porto

Scotch egg 12

Oeuf, chair à saucisse
Confiture de piment

Jambon de Parme 11

Affinage 24 mois

Terrine 11

Porc & foie de volaille

Camembert frit 9

Chapelure
Ail noir

Halloumi 9

Miel, piment
Nigelle

Comté 18 mois 11

Chutney pomme

PETITES ASSIETTES

Carpaccio de céleri 9

Pickles de poire, câpres
Stracciatella, beurre noisette

Chou-fleur grillé 9

Houmous
Za'atar

Oeuf à la crème 17

Morilles au vin jaune
Asperge verte, Comté

Courgette crue 7

Crème de gorgonzola
sel aux noisettes

Oreilles de cochon 7

en friture
Sauce tartare

Rémoulade 14

Céleri, chou-rave, granny smith
Tourteau, bisque crémée

PLATS

Risotto 16

Petits-pois, ricotta
Citron confit

Cabillaud 25

Sauce XO
Légumes de printemps

Navarin d'agneau 23

Carotte, navet
Petits pois, oignons grelots

Asperges blanches 19

Sauce hollandaise
Pommes de terre vapeur

Ravioli 24

Bisque de crabe
Pecorino & tomates confites

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

Echine de Porc 21

Oignons rouges & sésame

DESSERTS

Fraises marinées 10

Sureau, crème fouettée, meringue

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

Ginger & banana 13

Rhum, gingembre
Liqueur de banane, lime

Paloma 12

Tequila, agave, pamplemousse
Soda water

Aperol fraise 13

Aperol, fraise, coco
Pamplemousse, prosecco

Hibiscus sour 12

Gin, orange, hibiscus
oeuf, citron vert

Sans Alcool 10

Ananas, fruit de la passion
Soda gingembre