

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS

CHARCUTERIE & FROMAGE

Oreilles de cochon 7
en friture
Sauce tartare

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

Concombre à la crème 9
Yaourt grec, citron
Ail, menthe, aneth

Thon cru 12
Gremolata
Graines de moutarde

Figues 10
Labneh, sumac
Pistaches

Anguille fumée 14
Stracciatella
Oseille

Chou-fleur frit 9
Houmous
Abricot sec

Oeuf parfait 10
Caponata d'aubergine
basilic

Courgettes marinées 9
Salsa verde, haricots blancs
Mozzarella

PLATS

Parmigiana 17
Aubergine, mozzarella
Sauce tomate, basilic, parmesan

Carpaccio de daurade 24
Fenouil, salicorne
Olive noire & gingembre

Pot de viande 17
Mayonnaise à l'ail
Pommes paille

Club sandwich 19
Saumon, tomate
Concombre

Salade de tomates 17
Fregola, herbes
Pecorino, amandes

Lieu noir 20
Sauce tonnato, datterino
Epinard

Poulet basquaise 21
Tomates, poivrons, oignons
Lard & jambon

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE

Onglet de boeuf 24
Sauce marchand de vin

Echine de Porc 22
Sauce charcutière

DESSERTS

Abricot 10
Semifreddo vanille & pistache

Mousse au chocolat 10
Grué de cacao

Cheesecake 10
Basilic & fruit de la passion

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