

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS

CHARCUTERIE & FROMAGE

Oreilles de cochon 7
en friture
Sauce tartare

Terrine 11
Porc & foie de volaille
Abricot sec, pistache

Rillettes de canard 21
Prune, amande, pain grillé

Camembert frit 9
Chapelure
Ail noir

Halloumi 9
Miel, piment
Nigelle

Comté 18 mois 11
Chutney pomme

PETITES ASSIETTES

Carpaccio de daurade 12
Fenouil, salicorne
Olive noire & gingembre

Figues 10
Labneh, sumac
Pistaches

Anguille fumée 14
Stracciatella
Oseille

Vitello Tonnato 10
câpres
huile d'olive

Mortadelle 10
Pesto, burrata
Pain brioché

Courgettes marinées 9
Salsa verte, haricots blancs
Mozzarella

PLATS

Parmigiana 17
Aubergine, mozzarella
Sauce tomate, basilic, parmesan

Tartare de saumon 20
Concombre, raisin
Tzatziki

Pot de viande 17
Mayonnaise à l'ail
Pommes paille

Chou-fleur frit 18
Houmous
Abricot sec

Lieu noir 24
Haricots verts, nectarine
Bagna cauda

Poitrine de veau 21
Gremolata
Caponata d'aubergine

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE

Onglet de boeuf 24
Sauce marchand de vin

Echine de Porc 22
Sauce charcutière

DESSERTS

Prunes rôties 10
Crème fouettée, crumble avoine

Mousse au chocolat 10
Grué de cacao

Cheesecake 10
Basilic & fruit de la passion

Crème brûlée 10
Compotée de rhubarbe

COCKTAILS

Mezcal Negroni 13
Mezcal, Campari
Vermouth rouge

Ginger & Banana 13
Rhum, gingembre
Liqueur de banane, lime

Paloma 12
Tequila, lime, pamplemousse
Soda water

Basil Fizz 13
Gin, basilic,
Lime, Perrier

Framboise Spritz 12
Vodka vanille, framboise
Prosecco

Sans Alcool 10
Ananas, fruit de la passion
Soda gingembre