

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS

CHARCUTERIE & FROMAGE

Oreilles de cochon 7
en friture
Sauce tartare

Terrine 12
Lapin & Porc
Foie gras

Jambon 18
Raisin, stracciatella, pain grillé

Camembert frit 9
Chapelure
Ail noir

Halloumi 9
Miel, piment
Nigelle

Tomme Corse 11
Chutney pomme

PETITES ASSIETTES

Courge rôtie 10
Sésame & oignon rouge
Purée de cacahuète

Betterave 9
Za'atar, oignons rouges
Crème de Feta

Rillettes de saumon 13
Blinis
Crème raifort

Vitello Tonnato 10
Câpres
Huile d'olive

Saint-Jacques 14
En carpaccio
Pistache, timut

Oeuf cocotte 9
Champignons, oignons
Crème fraîche

PLATS

Risotto d' épeautre 19
Chanterelles
Jaune d'oeuf confit

Cabillaud frit 23
Sauce tartare tiède
Riz basmati

Lasagne 20
Effiloché d'agneau
Abondance & parmesan

Panais rôti 19
Oignons glacés
Crème de châtaigne

Noix de Saint-Jacques 33
Beurre blanc
Epinards sautés, riz

Suprême de volaille 26
Champignons
Purée de pomme de terre

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE

Onglet de boeuf 24
Sauce aux poivres

Echine de Porc 22
Sauce charcutière

DESSERTS

Crumble aux pommes 10
Glace vanille

Fondant chocolat 10
Crème anglaise

Cheesecake 10
Basilic & fruit de la passion

Crème caramel 8

COCKTAILS

Mezcal Negroni 13
Mezcal, Campari
Vermouth rouge

Ginger & Tequila 12
Tequila, cointreau
Gingembre, citron vert

Elder Royale 14
St Germain, Gin
Champagne

Nuance 13
Gin, bergamote
Framboise, soda water

Pink & Stormy 12
Rhum, campari
Pamplemousse, ginger beer

Sans Alcool 10
Ananas, fruit de la passion
Soda gingembre