

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

Mozzarella 10
Fenouil
Anchois

Halloumi 9
Miel, piment
Nigelle

Tomme Corse 11
Chutney pomme

PETITES ASSIETTES

Betterave 9
Za'atar, oignons rouges
Crème de Feta

Panais rôti 10
Oignons glacés
Crème de châtaigne

Rillettes de saumon 13
Blinis
Crème raifort

Wellington végétarien 11
Shitaké, carotte
Curry rouge, chou

Saint-Jacques 17
En carpaccio
Pistache, timut

Oeuf meurette 12
Champignons, oignons
Lardons

PLATS

Gnudi 19
Ricotta & épinard
Sauce gorgonzola

Rouille de seiche 21
Aïoli
Pommes de terre

Lasagne 20
Effiloché d'agneau
Abondance & parmesan

Pleurotes 19
Lentilles
Polenta

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 25
Sauce aux poivres

Magret de canard 33
Jus aux canneberges

DESSERTS

Clémentine 10
Ricotta, miel & huile d'olive

Fondant chocolat 10
Crème anglaise

Cheesecake 12
Basilic & fruit de la passion

Tarte caramel 10
Crème fouettée épicée

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