

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS

CHARCUTERIE & FROMAGE

Cromesquis 12
De pieds de veau
Confiture de piment

Terrine 12
Lapin & Porc
Foie gras

Jambon 11
Gorgonzola, poire grillée, noix

Burrata 11
Pesto d'ail des ours
Huile pimentée, amande

Halloumi 9
Miel, piment
Nigelle

Comté 24 mois 11
Chutney pomme

PETITES ASSIETTES

Betterave 9
Za'atar, oignons rouges
Crème de Feta

Shitakés 13
Grillés & pickles
Crumpet

Asperges blanches 13
panées
Sauce gribiche

Salade de blé vert 11
Stracciatella, chou de Bruxelles
Cranberries, menthe

Gravelax de saumon 13
Blini
Crème de raifort

Carpaccio de daurade 13
Agrumes, Jalapeño
Poivre Timut

PLATS

Ravioli 22
Ricotta & champignon
Crème de butternut, châtaigne

Saumon 24
Jus au vin rouge
Lentilles, matignon de légumes

Sauté de veau 25
Olives, champignons
Purée de pomme de terre

Salade de Kale 19
Patate douce, quinoa
Houmous

Aile de raie 25
À la grenobloise
Pommes vapeur

Boudin blanc 19
Pommes
Purée de céleri

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE

Echine de Porc 25
Sauce au cidre

Onglet de boeuf 35
Sauce Bordelaise

DESSERTS

Poire pochée 10
Granola caramel, glace au lait

Crème brûlée 10
au chocolat, rhum ambré

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