

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS

CHARCUTERIE & FROMAGE

Cromesquis 12

De pieds de veau
Sauce gribiche

Terrine 12

Lapin & Porc
Foie gras

Jambon 11

Gorgonzola, poire grillée, noix

Mozzarella 10

Fenouil
Anchois

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

Saint-Jacques 17

En carpaccio
Pistache, timut

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

Encornet grillé 21

Za'atar, Aioli
Topinambours

Sauté de veau 25

Olives, champignons
Purée de pomme de terre

Pleurotes 19

Lentilles
Polenta

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

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