

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS

CHARCUTERIE & FROMAGE

Cromesquis 12

De pieds de veau
Confiture de piment

Burrata 11

Pesto d'ail des ours
Huile pimentée, amande

Terrine 12

Lapin & Porc
Foie gras

Halloumi 9

Miel, piment
Nigelle

Jambon 11

Gorgonzola, poire grillée, noix

Comté 24 mois 11

Chutney pomme

PETITES ASSIETTES

Betterave 9

Za'atar, oignons rouges
Crème de Feta

Salade de blé vert 11

Stracciatella, chou de Bruxelles
Cranberries, menthe

Shitakés 13

Grillés & pickles
Crumpet

Gnudi ricotta épinard 10

Beurre ail des ours
Guanciale

Asperges blanches 13

panées
Sauce gribiche

Carpaccio de daurade 13

Agrumes, Jalapeño
Poivre Timut

PLATS

Ravioli 22

Ricotta & champignon
Crème de butternut, châtaigne

Salade de Kale 19

Patate douce, quinoa
Houmous

Seiche 24

Courgettes, petits pois
Za'atar, menthe, crème crue

Bar 29

Asperges vertes, fregola
Sauce green goddess

Sauté de veau 25

Olives, champignons
Purée de pomme de terre

Poulet grillé 22

Masala chilli crisp
Purée de pomme de terre

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

Panna Cotta 11

Rhubarbe, pistache

COCKTAILS

Mandarine Negroni 13

Gin, Campari, mandarine
Vermouth blanc

Paloma Sour 12

Tequila, pamplemousse
Citron, blanc d'oeuf

Spiced spritz 12

Rhum, sirop d'amande
Prosecco

Pear collins 13

Eau de vie de poire, Gin
Sirop de poire, soda water

Raspberry & wine 13

Apérol, vin rouge
Framboise, citron

Sans Alcool 10

Ananas, fruit de la passion
Soda gingembre