

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

Gnudi ricotta épinard 10
Beurre ail des ours
Guanciale

Shitakés 13
Grillés & pickles
Crumpet

Asperges blanches 13
panées
Sauce gribiche

Concombre 11
Huile pimentée, noix de cajou
Coriandre, sauce tahini

Crudo de thon rouge 14
Pickles de rhubarbe, jalapeño
Livèche

Tourteau & ratte 17
En salade
Mayonnaise

PLATS

Ravioli 22
Ricotta, beurre blanc
Asperges, petits pois

Seiche 24
Courgettes, petits pois
Za'atar, menthe, crème crue

Epaule d'agneau 29
Petits pois, navet
Saucisse de Morteau, carotte

Halloumi 19
Lentilles et blé vert
Tzatziki

Bar 29
Asperges vertes, fregola
Sauce green goddess

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

Spiced spritz 12
Rhum, sirop d'amande
Prosecco

Raspberry & wine 13
Apérol, vin rouge
Framboise, citron

Paloma Sour 12
Tequila, pamplemousse
Citron, blanc d'oeuf

Pear collins 13
Eau de vie de poire, Gin
Sirop de poire, soda water

Sans Alcool 10
Ananas, fruit de la passion
Soda gingembre