

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
de Parme 24 mois

Feta 11
Gaspacho vert
croûtons, concombre

Arancini 12
Parmesan, mozzarella,
Scarmoza, sauce tomate

Comté 24 mois 11
Chutney pomme

PLATS

Asperges vertes 21
Tomates confites
Burrata

Tartare de saumon 22
Concombre, pomelo
Jaune d'oeuf, soja, sucrine

Effiloché de porc 22
Pain brioché, mayonnaise verte
Pickles carotte, concombre

Aubergine 19
Miso
Tahini, dukkah

Cabillaud 28
Confit à l'huile d'olive
Asperges vertes

Poulet grillé 22
Masala chilli crisp
Purée de pomme de terre

DESSERTS

Pavlova 11
Fraises marinées, crémeux citron

Crème brûlée 10
au chocolat, rhum ambré

Cheesecake 12
Basilic & fruit de la passion

Clafoutis 11
Cerises, crème fouettée

PETITES ASSIETTES

Lentilles & blé vert 9
Grenade, herbes
Tzatziki

Crumpet 9
Merguez, comté fondu
Miel, graines de coriandre

Oeuf nitamago 9
Yaourt Grec
Beurre rouge, menthe

Concombre 12
Pêche, fenouil
Aneth, parmesan

Crudo de thon rouge 14
Pickles de rhubarbe, jalapeño
Livèche

Tartare de boeuf 11 / 23
Mayonnaise bonite
Raifort

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE

Echine de Porc 25
Sauce charcutière

Onglet de boeuf 29
Sauce « Café de Paris »

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