

4 SEPTEMBRE

# CHIMÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS

## CHARCUTERIE & FROMAGE

**Croquettes 9**  
Tomate, jambon & oeuf  
Ajo blanco

**Terrine 12**  
Lapin & Porc  
Foie gras

**Mozzarella grillée 9**  
Salsa verde

**Welsh rarebit 14**  
Cheddar & Gruyère fondus  
Bière Brown Ale, toast

**Arancini 12**  
Poire & Stilton  
Ketchup de cranberries

**Comté 24 mois 11**  
Chutney pomme

## PETITES ASSIETTES

**Carottes rôties 12**  
Nduja  
Yaourt grec à l'ail

**Oeuf 11**  
Pleurotes, polenta  
Sauce hollandaise

**Ceviche de sériole 19**  
Jalapeño, oignon rouge  
Huile de coriandre

**Pancis frits 9**  
Gochujang, sumac  
Aioli à l'artichaut & cébette

**Sardines fumées 14**  
Tarama, pain de mie japonais  
Relish de jalapeño & coriandre

**Asperges blanches 16**  
Sauce gribiche  
Furikake

## PLATS

**Kale & Broccoli 23**  
En salade, noix, parmesan  
Aneth, menthe

**Truite 28**  
Sauce hollandaise, sucrine  
Petits-pois, pommes de terre

**Cordon bleu 27**  
Épinard à la crème  
Purée de pommes de terre

**Chou-fleur rôti 19**  
Sauce tahini  
Huile pimentée, canneberge

**Poisson du jour 21**  
Curry du Kerala, Kismur  
Riz basmati

**Sauté de veau 29**  
Champignons, Guanciale  
Frites de polenta

## VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE

**Echine de Porc 23**  
Sauce makhani, coriandre  
Frites

**Côtelettes d'Agneau 35**  
Vinaigrette aux fruits secs  
Légumes, semoule

## DESSERTS

**Tarte chocolat 11**  
Praliné, crème anglaise

**Panna Cotta 11**  
Aux agrumes

**Strudel aux pommes 11**  
Noix de pécan, crème de marron

**Eton Mess 11**  
Rhubarbe, ganache verveine, meringue

## COCKTAILS

**Negroni 13**  
Gin, Pampelle  
Campari, Vermouth dry

**French 75 13**  
Vodka, Hibiscus, Sureau  
Citron vert, Prosecco

**Daiquiri 13**  
Dark rum, Banane,  
Gingembre, Citron vert

**Americano 13**  
Italicus, Lillet rouge  
Soda, Pamplemousse

**Margarita 13**  
Tequila, Poire  
Cointreau, Citron vert

**Sans Alcool 10**  
Pomme, Framboise  
Soda water