

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS

CHARCUTERIE & FROMAGE

Croquettes 9
Tomate, jambon & oeuf
Ajo blanco

Terrine 12
Lapin & Porc
Foie gras

Mortadelle grillée 9
Salsa verde

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

Burrata 9
Courgettes marinées
Salsa verde, amandes

Comté 24 mois 11
Chutney pomme

PETITES ASSIETTES

Carottes rôties 12
Nduja
Yaourt grec à l'ail

Carpaccio de dattes 9
Feta, céleri, sumac
Huile de piment & ail

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

Fraises marinées 11
Crème anglaise, glace fior di latte

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