

TEMPLE & CHAPON

DEJEUNER

ENTRÉES

Pâté en croûte veau, foie gras, pistaches et champignons	19
Salade d'endives endives croquantes, pommes, noix et Stilton, vinaigrette moutardée	18
Pulled pork tacos porc confit, chou rouge, maïs croustillant, jalapeño et sauce barbecue maison	16
Tartare de filet de bœuf sucrine croquante.....	23

PLATS

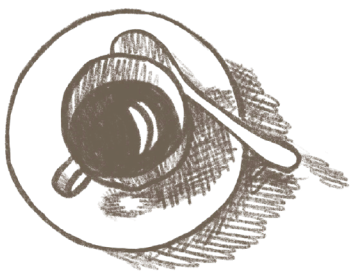
Pot Pie légumes de saison rôtis en croûte, salade croquante de chou.....	31
Caesar Salad suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota », copeaux de parmesan et bacon.....	29
Pêche du jour grillée au barbecue chou kale croustillant et émulsion citronnée	42
Filet de bœuf Angus sauce au poivre noir.....	49
Coeur de rumsteak grillé échalotes confites	39

ACCOMPAGNEMENTS

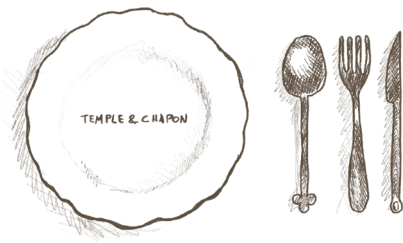
Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée.....	7
Frites maison	7
Patates douces, graines de courge torréfiées et épices cajun	7
Légumes de saison sautés	7
Poêlée de champignons des bois	7

DESSERTS

Paris New York chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan	15
Mont-Blanc meringue, crème de marrons et sorbet cassis.....	16
Banana split caramel au beurre salé, cookie, sauce au chocolat chaud	13



TODAY'S SPECIALS



ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT 29€
ENTREE/PLAT/DESSERT 34€

ENTREES

- Poireaux vinaigrette**
poireaux fondants, œufs mimosa,
vinaigrette moutardée et ciboulette
- Haddock fumé**
tarte fine croustillante,
espuma de pomme de terre fumée à l'estragon
- Tagliatelle de céleri**
façon carbonara, guanciale grillé,
parmesan et jaune d'oeuf confit

PLATS

- Vol-au-vent**
aux légumes de saison croquants,
sauce au cheddar et au vin jaune
- Filet de merlan pané**
beurre maître d'hôtel et salade de chou
- Volaille fermière rôtie**
purée de pommes de terre et sucrine

DESSERTS

- Pumpkin cheesecake**
crème fraîche et graines de courge caramélisées
- Crumble aux canneberges**
servi tiède, glace à vanille de Madagascar
- Mousse cacahuète**
glace au chocolat et caramel au beurre salé



SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS 12cL	
BOURGOGNE : Petit Chablis - <i>Domaine Ventoura</i> 2023	11
BORDEAUX : Pessac-Léognan -	
<i>La Croix de Carbonnieux, Château Carbonnieux</i> 2023	14
VINS ROUGES 12cL	
VALLÉE DU RHÔNE : Côtes du Rhône - <i>Réserve Famille Perrin</i> 2022	12
BORDEAUX : Montagne - <i>Saint-Emilion Vieux Château Saint-André</i> 2021.....	14



TEMPLE & CHAPON