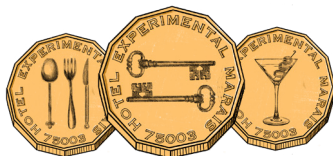


TEMPLE & CHAPON

ALL DAY MENU



FINGER FOOD

Huîtres «Les perles de l'Impératrice» Joël Dupuch n°4 - PAR 3 / PAR 6 . . . 14/23
Oysters «Les perles de l'Impératrice» Joël Dupuch n°4 - 3 / 6 PIECES

Lobster roll 31
brioche moelleuse, homard, avocat et honey mustard
soft brioche, avocado and honey mustard

Salade d'endives 18
endives croquantes, pommes, noix, Stilton et vinaigrette moutardée
crisp endives, apples, walnuts, Stilton and mustard vinaigrette

NYC bagel 19
saumon fumé, cream cheese, roquette, tomates confites, pickled, citron
smoked salmon, cream cheese, rocket, sun-dried tomatoes, pickled vegetables, lemon

Caesar Salad 29
suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota »,
copeaux de parmesan et bacon
grilled chicken, smoked anchovies « Bellota-Bellota », parmesan and bacon

Club sandwich 25
suprême de volaille grillé, laitue, tomate, oeuf dur et mayonnaise
grilled chicken suprême, lettuce, tomato, boiled egg and mayonnaise

Smash burger 19
boeuf Angus, cheddar, oignons caramélisés & sauce barbecue
Angus beef, cheddar, caramelized onions and barbecue sauce

Sheperd's pie 28
parmentier de cochon confit, purée de potimarron au miel, salade amère
pulled pork parmentier, red kuri squash purée with honey, bitter salad

Frites maison 7
french fries

Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée 7
lettuce heart, lemon olive oil

Mac & Cheese 7

DESSERTS

Paris New York 15
chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan
crunchy choux and creamy pecan ganache

Apple Pie 14
tarte fine aux pommes caramélisées et crème d'Isigny
thin apple tart with caramelized apples and Isigny cream

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso	4
Double espresso, allongé, americano	5
Capuccino	6
Latte, Iced latte	7
Flat white	8
Chocolat chaud	8
Matcha, chai ou golden latte	8
Sélection de thés et infusions	6
<i>Teas and infusions selection</i>	

SOFT DRINKS

Perrier 33cl	6
Ginger beer Leemao 33cl	6
Iessi II Frizzante 18cl	7
Soda au pamplemousse 20cl	6
Coca / Coca Zéro 33cl	6
Jus de fruit frais 25cl	7
Orange, pamplemousse, citron	
Thé glacé maison 25cl	6
Limonade ou citronnade maison 25cl	6
Eau minérale plate 75cl	8
Eau minérale gazeuse 75cl	8

COCKTAILS



Mule17

Fair Vodka, Appleton Estate Rhum or Plymouth Gin

lime, ginger beer



Braises d'Acadie17

Tequila Ocho, mezcal Vida del Maguey, sirop d'agave cajun,
citron vert, soda pamplemousse

*Ocho tequila, Vida del Maguey mezcal,
agave and cajun spices syrup, lime, grapefruit soda*



Spritz17

Aperol, Campari, Cynar, Hugo ou Fleur de sureau

Champagne, soda water

Aperol, Campari, Cynar, Hugo or Elderflower

Champagne, soda water



Americano 17

Campari, sweet vermouth, soda water



Bloody Mary17

Vodka Fair, tomate, citron jaune, bitter aux échalotes confites et miso rouge

Fair Vodka, tomato, lemon, caramelized shallots, red miso bitter

VINS . WINES

12cl

Champagne

Champagne Pol Roger Reserve Brut S.A 19

Rosé • Rosé wine

Côtes de Provence 2024 Minuty Cuvée Prestige 13

Vins blancs • White wines

BOURGOGNE: Bourgogne Aligoté Domaine Boyer Martenot 202212

LOIRE : Pouilly-Fumé Domaine Champeau 2023 Cuvée Silex15

Vins rouges • Red wines

BOURGOGNE: Coteaux Bourguignons Domaine Billard 2023 13

BORDEAUX: Montagne Saint-Emilion Vieux Château Saint-André 2021 . 14

BIÈRES . BEERS

Bière blonde Deck & Donohue 33cl 9

Bière IPA Deck & Donohue 33cl 9