

TEMPLE & CHAPON

DEJEUNER

SÉLECTION À LA CARTE

Lobster roll brioche, homard, avocat et honey mustard	31
NYC Bagel saumon fumé, cream cheese, roquette, tomates confites, citron.....	19
Foie gras en terrine rhubarbe confite, fraises fraîches et brioche toastée	24
Caesar Salad suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota », copeaux de parmesan et bacon.....	29
Pêche du jour grillée crumble de fèves au thym.....	41
Filet de bœuf sauce au poivre noir, frites maison ou purée de pommes de terre	49

ACCOMPAGNEMENTS

Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée.....	7
Frites maison	7
Carottes rôties au sirop d'érable	7
Purée de pommes de terre	7

DESSERTS

Paris New York chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan.....	15
12 Layer chocolate cake mousse au chocolat, caramel et mousse à la Guinness	14

TODAY'S SPECIALS



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

ENTREES

Artichauts frits
ricotta citronnée, poutargue

Crudo de chinchard
petits pois frais, huile de petit pois et gingembre

Corn Dog
vinaigrette moutarde et miel, légumes en pickles

PLATS

Pizzetta à l'ail des ours
brousse de brebis et légumes printaniers

Lieu noir grillé
spaghetti de courgette, beurre d'olives noires

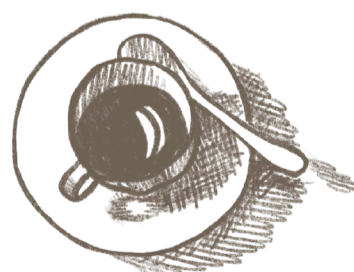
Volaille Daudet rôtie
cuisse rôtie, carottes fanes grillées au cumin,
pesto à l'ail des ours

DESSERTS

Profiteroles
glace à la vanille, sauce fraise et rhubarbe, cornflakes

Sundae
glace au café, brownie et praliné aux cacahuètes

Madeleines chaudes
nappées de sirop de kumquat, crème fraîche,
kumquat confits



SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS 12CL

BOURGOGNE : Bourgogne Aligoté - Domaine Boyer Martenot - 2022.....	12
LOIRE : Pouilly-Fumé, Cuvée Silex - Domaine Champeau 2023.....	15

VINS ROUGES 12CL

BOURGOGNE : Coteaux Bourguignons - Domaine Billard - 2023.....	13
BORDEAUX : Montagne - Saint-Emilion Vieux Château Saint-André - 2023	14



TEMPLE & CHAPON