

# TEMPLE & CHAPON

## DEJEUNER

### SÉLECTION À LA CARTE

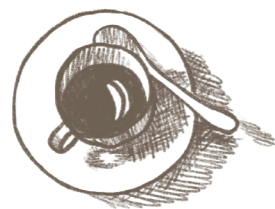
<b>Lobster roll</b> brioche, homard, avocat et honey mustard.....	31
<b>NYC Bagel</b> gravlax de saumon, cream cheese, roquette, tomates confites, citron. ....	19
<b>Foie gras en terrine</b> rhubarbe confite, fraises fraîches et brioche toastée .....	29
<b>Caesar Salad</b> suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota », copeaux de parmesan et bacon.....	29
<b>Pêche du jour grillée</b> crumble de fèves au thym.....	41
<b>Filet de bœuf</b> 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

<b>Paris New York</b> chou croquant, ganache crémeuse noix de pécan .....	15
<b>12 Layer chocolate cake</b> 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 confit

### SÉLECTION DE VINS

<b>VINS BLANCS 12CL</b>	
<b>BOURGOGNE</b> : Bourgogne Aligoté - <i>Domaine Boyer Martenot - 2022</i> .....	12
<b>LOIRE</b> : Pouilly-Fumé, Cuvée Silex - <i>Domaine Champeau 2023</i> .....	15
<b>VINS ROUGES 12CL</b>	
<b>BOURGOGNE</b> : Coteaux Bourguignons - <i>Domaine Billard - 2023</i> .....	13
<b>BORDEAUX</b> : Montagne - <i>Saint-Emilion Vieux Château Saint-André 202</i> .....	14

## LUNCH

### À LA CARTE DISHES

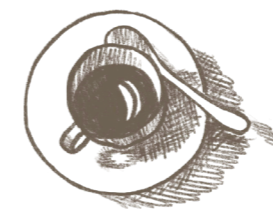
<b>Lobster roll</b> brioche, avocado and honey mustard.....	31
<b>NYC Bagel</b> salmon gravlax, cream cheese, rocket, preserved tomatoes, lemon. ....	19
<b>Foie gras terrine</b> confit rhubarb, fresh strawberries and toasted brioche .....	14
<b>Caesar Salad</b> grilled chicken, "Bellota-Bellota" smoked anchovies, parmesan and bacon.....	29
<b>Grilled catch of the day</b> broad bean crumble with thyme.....	41
<b>Beef filet</b> black pepper sauce, mashed potatoes or french fries .....	49

### SIDE DISHES

Lettuce heart, lemon olive oil. ....	7
French fries. ....	7
Maple-glazed roasted carrots.....	7
Mashed potatoes .....	7

### DESSERTS

<b>Paris New York</b> crunchy choux, creamy pecan ganache .....	15
<b>12 Layer chocolate cake</b> chocolate mousse, Guinness caramel and mousse .....	14



TODAY'S SPECIALS

STARTER/MAIN OR MAIN/DESSERT 29€  
STARTER/MAIN/DESSERT 34€

STARTERS

**Fried artichokes**  
lemon ricotta, bottarga

**Horse mackerel crudo**  
fresh peas, pea and ginger oil

**Corn Dog**  
honey mustard vinaigrette, pickled vegetables

MAINS

**Wild garlic pizzetta**  
brousse sheep cheese, spring vegetables

**Grilled pollock**  
zucchini spaghetti, black olive butter

**Roasted free-range chicken**  
roasted chicken leg, grilled baby carrots with cumin, wild garlic pesto

DESSERTS

**Profiteroles**  
vanilla ice cream, rhubarb and strawberry sauce, cornflakes

**Sundae**  
coffee ice cream, brownie, peanut praliné

**Warm madeleine**  
glazed with kumquat syrup, crème fraîche, candied kumquat

### WINE SELECTION

<b>WHITE WINES 12CL</b>	
<b>BURGUNDY</b> : Bourgogne Aligoté - <i>Domaine Boyer Martenot - 2022</i> .....	12
<b>LOIRE VALLEY</b> : Pouilly-Fumé, Cuvée Silex - <i>Domaine Champeau 2023</i> .....	15
<b>RED WINES 12CL</b>	
<b>BURGUNDY</b> : Coteaux Bourguignons - <i>Domaine Billard - 2023</i> .....	13
<b>BORDEAUX</b> : Montagne - <i>Saint-Emilion Vieux Château Saint-André 202</i> .....	14