

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 févettes 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
Petits pois à la française	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

Velouté frais d'asperges blanches
citron brûlé, tuile de pain au pesto d'herbes

Crudo de pêche du jour
petits pois frais, huile de petit pois et gingembre

Pastrami sandwich
moutarde au miel, chicorée rouge et jaune

PLATS

Légumes farcis
labneh, salade de quinoa

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

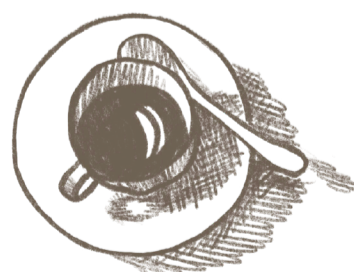
Pork belly
crème de petits pois pays, sauce chimichurri

DESSERTS

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

Sundae citron meringué
shortbread, sorbet au citron et meringue à l'italienne

Madeleines à la banane
crème fraîche, sirop d'érable au Bourbon,
bananes caramélisées



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