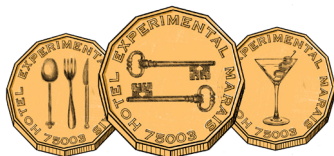


TEMPLE & CHAPON

ALL DAY MENU



FINGER FOOD

Huitres «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

Asperges blanches - White asparagus 18
servies tièdes, émulsion au pepperoni
served warm, pepperoni emulsion

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

Volaille Daudet grillée au barbecue - Barbecued Daudet chicken 28
jus corsé à l'ail des ours et citron confit
chicken jus with wild garlic and preserved lemon

Frites maison 7
french fries

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

Petits pois à la française - Peas à la française 7

DESSERTS

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

12 Layer Chocolate Cake 14
gâteau et mousse au chocolat
chocolate cake and mousse