

TEMPLE & CHAPON



SUMMER MENU

11.30AM - 10.30PM

ALL DAY FOOD

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

Tomato gazpacho 14
confit cherry tomatoes, ricotta and basil

Burrata 14
honey, zucchini pickles and baby greens

Lobster roll 31
soft brioche, avocado and honey mustard

NYC bagel 19
smoked salmon, cream cheese, rocket, sun-dried tomatoes, pickled vegetables, lemon

Caesar Salad 29
grilled chicken, smoked anchovies « Bellota-Bellota », parmesan and bacon

Club sandwich 25
grilled chicken suprême, lettuce, tomato, boiled egg and mayonnaise

Smash burger 19
Angus beef, cheddar, caramelized onions and barbecue sauce

Grilled catch of the day 40
zucchini cream with Madras curry, crisp zucchinis and pickles

Beef fillet 49
black pepper sauce

Chicken cordon bleu 32
smoked pastrami, aged cheddar, Bulldog sauce

French fries 7

Lettuce heart, lemon olive oil 7

Ratatouille 7

DESSERTS

Frozen coconut 15
coconut sorbet, Roussillon apricot and verbena

New York cheesecake 14
blueberry compote, crunchy white chocolate

TEMPLE & CHAPON



SUMMER MENU

11.30 - 22.30

ALL DAY FOOD

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

Gaspacho de tomate. 14
tomates cerises confites, ricotta et basilic

Burrata. 14
miel, pickles de courgette et jeunes pousses

Lobster roll. 31
brioche moelleuse, homard, avocat et honey mustard

NYC bagel. 19
saumon fumé, cream cheese, roquette, tomates confites, pickled, citron

Caesar Salad. 29
suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota »,
copeaux de parmesan et bacon

Club sandwich. 25
suprême de volaille grillé, laitue, tomate, oeuf dur et mayonnaise

Smash burger. 19
boeuf Angus, cheddar, oignons caramélisés & sauce barbecue

Pêche du jour grillée. 40
crème de courgettes au curry Madras, courgettes croquantes et pickles

Filet de boeuf. 49
sauce au poivre noir

Cordon bleu de volaille. 32
pastrami fumé, cheddar affiné, sauce Bulldog

Frites maison. 7

Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée. 7

Ratatouille. 7

DESSERTS

Coco givrée. 15
sorbet à la noix de coco, abricots du Roussillon et verveine

New York cheesecake. 14
compotée de myrtilles, chocolat blanc croustillant