

TEMPLE & CHAPON

DEJEUNER

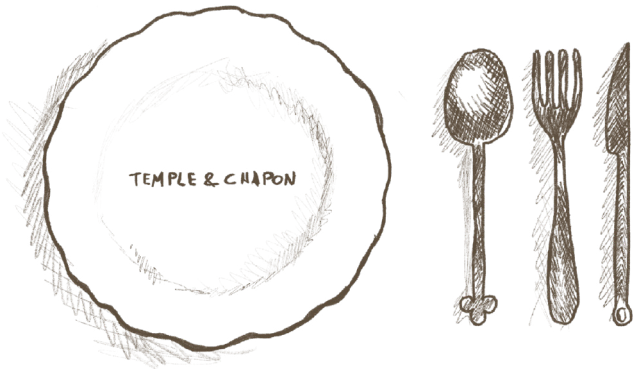
ENTRÉES

- Pâté en croûte**
veau, foie gras, pistaches et champignons 19
- Thon rouge**
crudo à la vinaigrette sésame et agrumes, pousses d'épinard et pois chiche 24
- Shrimp Tacos**
crevettes croustillantes, avocat, pickles, chou rouge et citron vert 16
- Pappa al Pomodoro**
tomate Cœur de bœuf grillée, câpres, piment Jalapenos. 15
- Tartare de filet de bœuf**
sucrine croquante..... 24



FRUITS DE MER

- Huîtres «Gillardeau»**
Papillon numéro 4
PAR 3 OU 6 15/24
- Huîtres «Les Perles de l'Impératrice»**
Joel Dupuch numéro 4
PAR 3 OU 6 14/23
- Caviar osciètre Kate & Kon, 50g**
pommes gaufrettes et crème d'Isigny acidulée. 140

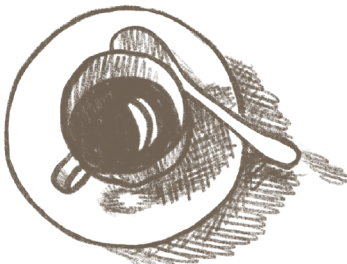


PLATS

- Pot Pie**
aubergines, courgettes jaunes et vertes, tomates confites, compotée d'oignons, et salade de fenouil au curcuma 31
- Caesar Salade**
suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota », copeaux de parmesan et bacon. 31
- Bar sauvage grillé**
sauce vierge, herbes fraîches et piment vert jalapenos 46
- Coquelet**
cuit à la flamme, marinade au paprika fumé 35
- Pork Belly**
confit au miel et aux épices, maïs grillé au paprika et granola. 32

ACCOMPAGNEMENTS

- Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée 7
- Panisses croustillantes, cheddar affiné 7
- Frites maison 7
- Ratatouille de légumes confits 7
- Légumes de saison sautés 7
- Purée de pomme de terre 7
- Riz croustillant à la tomate et au Cajun 9



DESSERTS

- Paris New York**
chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan 15
- Tarte aux fruits de saison**
crème légère vanillée 16
- Banana split**
chocolat, caramel beurre salé, cookie 12

Découvrez également notre menu déjeuner se réinventant chaque semaine, pour une expérience sans cesse renouvelée.

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