

TEMPLE & CHAPON

DEJEUNER

SÉLECTION À LA CARTE

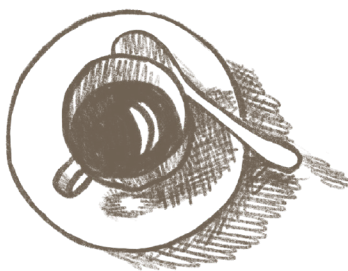
Lobster roll brioche, homard, avocat et honey mustard	31
NYC Bagel saumon fumé, cream cheese, roquette, tomates confites, citron.	19
Foie gras en terrine compotée d'abricot, amandes fraîches, brioche toastée	24
Caesar Salad suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota », copeaux de parmesan et bacon.	29
Pêche du jour grillée crème de courgettes au curry Madras, courgettes croquantes et pickles ...	40
Filet de bœuf sauce au poivre noir, frites maison ou purée de pommes de terre	49

ACCOMPAGNEMENTS

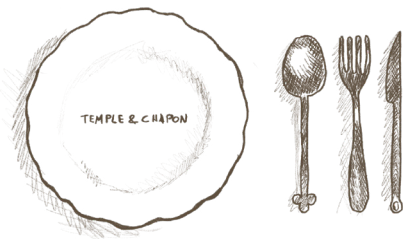
Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée.	7
Frites maison	7
Ratatouille	7
Purée de pommes de terre	7

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



TODAY'S SPECIALS



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

ENTREES

Carpaccio de tomates anciennes
crumble aux herbes de provence, tapenade d'olive noire

Sardines grillées
tzatziki et citron confit

Pastilla de volaille confite
crèmeux au maïs

PLATS

Gnudis poêlés aux herbes
cacahuètes grillées et parmesan

Poitrine de porc confite
haricots verts, pêches blanches grillées,
sauce vierge à la salicorne

Maigre grillé
pommes grenailles au wakamé et rouille safranée

DESSERTS

Pavlova à l'abricot
meringue, chantilly et verveine fraîche

Sandwich glacé au citron
tuile aux amandes, crème fraîche et menthe

Strawberry cheesecake sundae
espuma au cheesecake, granola, confiture de fraise

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