

TEMPLE & CHAPON

DEJEUNER

SÉLECTION À LA CARTE

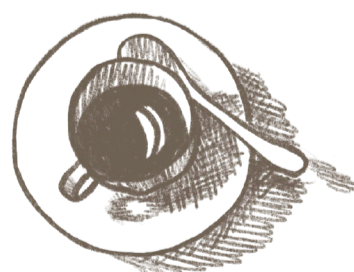
Lobster roll brioche, homard, avocat et honey mustard	31
NYC Bagel saumon fumé, cream cheese, roquette, tomates confites, citron.....	19
Foie gras en terrine compotée d'abricot, amandes fraîches, brioche toastée	24
Caesar Salad suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota », copeaux de 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

Asperges vertes
émulsion au chèvre frais,
condiment betterave et rhubarbe, crumble aux amandes

Sardines grillées
tzatziki et citron confit

Volaille confite
feuille de riz croustillante, sauce à la cacahuète

PLATS

Courgettes rôties au miso
crème de pois chiche au cumin, feta et jus de légumes

Kefta de boeuf
pivrons rouges rôtis, coulis d'herbes fraîches

Merlu poché
pommes grenailles et tomates cerises aux câpres

DESSERTS

Pavlova à l'abricot
meringue, chantilly et verveine fraîche

Chocolate cake
glace aux cerises Amarena, chantilly, gavotte au chocolat

Carrot cake sundae
sorbet à la noix de coco, noix de pécan 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