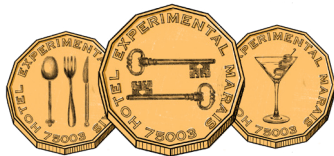


TEMPLE & CHAPON

ALL DAY MENU



FINGER FOOD

Huîtres «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

Gaspacho de tomate - Tomato gazpacho 14
tomates cerises confites, ricotta et basilic
confit cherry tomatoes, ricotta and basil

Burrata 14
miel, pickles de courgette et jeunes pousses
honey, zucchini pickles and baby greens

Lobster roll 31
brioche moelleuse, homard, avocat et honey mustard
soft brioche, avocado and honey mustard

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

Frites maison - french fries 7

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

Ratatouille 7

DESSERTS

Coco givrée - Frozen coconut 15
sorbet à la noix de coco, abricots du Roussillon et verveine
coconut sorbet, Roussillon apricots and verbena

New York cheesecake 14
compotée de myrtilles, chocolat blanc croustillant
blueberry compote, crunchy white chocolate