

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