



Les plaisirs à partager

Pan con queso 9,00€

Pain cristal toasté gourmand, huile d'olive, tomate, ail, fromage de brebis.

Gyozas comme là-bas 11,00€

Au zeste de citron et réduction sauce soja sucrée.

Padrons 9,00€

Tout droit venus d'Espagne, et leur fleur de sel.

Crevettes tempura 14,00€

Et leur sauce coco relevée sriracha.

El jamòn Cebo..... 16,00€

On a sélectionné pour vous un jambon vraiment pas mal du tout !

Egg'stase à la truffe..... 10,00€

Les oeufs mimosa c'est la base. Et avec notre mayo truffée, vous ne voudrez plus les partager.

Croque du Temple..... 16,00€

Brioche, jambon blanc, comté, crème de brisures de truffe.

Exo-thon qui croustille 18,00€

Tataki de thon aux deux sésames, émulsion suace soja et mayonnaise gingembre, croustillant de riz.

Tartare de saumon frais.....17,00€

Saumon au lait de coco, avocat, épices cajun, cacahuètes et herbes fraîches.

Duck-Norris..... 14,00€

Aussi bon que Chuck : magret de canard coupé finement en tataki, saisi à vif, servi froid réchauffé par sa sauce.

Accras pwason kaz 10,00€

Sauce curry-mango. I bon memm !

Arancini artisanaux du moment..... 10,00€

Croquettas 10,00€

Croquettes de jambon (mieux qu'en Espagne).

L'incontournable, seul(e) ou à partager 16,00€

Tomates cerises rôties, noisettes concassées, pastèque, vinaigrette basilic-pastèque et crème balsamique. Ah oui ! Et une BURRATA !

Le Tigre qui chouine..... 16,00€

Pièce de boeuf marinée à l'ail, cacahuète, sauce pimentée au soja, vierge aux herbes et sésame. (Âmes sensibles s'abstenir)

Fleurs de courgette 10,00€

Sur leur bed de stracciatella

Croustillants de poulet 12,00€

Ceux que tout le monde connaît, mais à la mode de chez nous.

Yakitori party..... 10,00€

Brochettes de poulet tendre sauce Terriyaki.

Les sashi'mike

Réduction de soja sucrée, sésame et wasabi

Saumon x6 9,00€ x12 16,00€

Thon x6 11,00€ x12 19,00€

Frites maison..... 5,00€

Menu enfant - 12 ans

Croustillants de poulet, frites
OU Fish and chips

Glace enfant au choix
OU coupe 1 boule

13€

Les plats

Burger, l'Original du Temple20,00€

Pain boulanger brioché, steak de boeuf Black Angus 150g, cheddar, sauce burger, lard grillé, oignons frits.

César, pas comme en Italie18,00€ (uniquement le midi)

Mélange de salades, croûtons de pain, poulet pané, tomates, copeaux de parmesan, oeuf poché, sauce parmesane.

Le Bokit d'Audrey alias la Cheffe 21,00€

Comme une pâte à pain frite, garnie d'effiloché de poulet au curry, de crudités, et sa sauce verte. Venu tout droit de la Guadeloupe.

Pastas du gourmand.....25,00€

Linguine, pesto de pistache, tomates cerises, basilic, stracciatella et mortadelle.

Poisson à partager...prix selon le cours

Cuit entier, aux odeurs de Provence. (Selon arrivage)

Noix d'entrecôte 26,00€

Accompagnement au choix

Côte de boeuf à partager... prix selon le cours

Sauf si tu as très faim. 2 accompagnements au choix.

Exo-thon qui croustille XL..... 28,00€

Tataki de thon aux deux sésames, sauce mangue-curry, mayonnaise gingembre, croustillant de riz. Accompagnement au choix.

Tartare de saumon frais XL.....27,00€

Saumon au lait de coco, avocat, épices cajun, cacahuètes et herbes fraîches. Accompagnement au choix.

Le Tigre qui chouine XL.....27,00€

Pièce de boeuf marinée à l'ail, sauce pimentée au soja, ciboulette, cacahuètes, riz crispy et zeste de citron vert. (Âmes sensibles s'abstenir) Accompagnement au choix.

Accompagnements

supplémentaires.....5,00€

Linguine, ratatouille maison, frites maison, coleslaw ; salade 4€

Sauce supplémentaire.....1€

Les douceurs

La gousse de vanille17,00€

Le trompe l'œil by Les Givrés Haute Glacerie, une œuvre d'art glacée à la véritable vanille de Tahiti et son insert caramel beurre salé

La fraise14,00€

Le trompe l'œil by Les Givrés Haute Glacerie, fraîcheur et gourmandise garanties avec cette association fraise citron-basilic

Le Tiramisu.....9,00€

Un classique, au café et cacao (pour les plus gourmands, supplément Nutella)

L'exotique10,00€

Mousse mangue et ananas, brunoise exotique, éclats de meringue

Brioche retrouvée10,00€

Brioche épaisse, avec sa boule de glace caramel beurre salé (se mange sans faim)

Cho-cococo-cococo-stache-stache ... 11,00€

Mi-cuit maison au chocolat, coeur pistache. Accompagné de sa boule de glace pistache

Planche de desserts à partager17,00€ (2 pers.)

Sélection de gourmandises

Sélection de fromages14,00€