

# TEMPO

BAR OÙ MANGER

## À GRIGNOTER OU À PARTAGER €

<b>Nos huîtres selon arrivage</b> 6 pièces	18
<b>Piquillos farcis au thon, pesto</b> 5 pièces	8
<b>Cœurs d'artichauts</b> (V) 8 pièces - marinés à l'huile, vieux balsamique	9
<b>Bonito blanco, pulpe tomate origan</b>	12
<b>Toast cannibale / Tartare de bœuf</b> 4 pièces	12
<b>Jambon Ibérique</b> 80g	16
<b>Planche de charcuterie sélection LEVONI</b> parme, coppa, mignon, mortadelle, ventricina	16
<b>TEMPO Burger © Black Angus</b> 2 pièces - Brie AOC, Bellota, tartufata, porto	14
<b>Saumon Label Rouge en gravlax</b> fromage aux herbes	14
<b>Mini Pizza truffée</b> (V)	14
<b>Croquettas de cerdo chinatta</b> 6 pièces	9
<b>Rissole de crevettes grises</b> 6 pièces	12
<b>Calamar grillé, citron vert, râpé de fenouil</b>	19
<b>Pinchos aux rillettes de sardines</b> old whisky fumé (LAPHROAIG)	12
<b>Sélection de fromages de notre affineur</b> mangue aux fruits secs	12

## ENTRÉES EN PETITES PORTIONS €

<b>Os à moelle grillé, tartare de bœuf, pain de seigle</b>	14
<b>Brioche, foie gras, mangue gingembre, cacao</b>	18
<b>Poulpe CAESAR, anchois, pois chiche, Philadelphia</b>	16
<b>Soft Shell crab en tempura</b> chair de crabe, avocat, marinade thaï	20
<b>Ventrèche à l'huile de sésame</b> chive mayo, pomme granny, wakamé, daikon	18

## PLATS À PARTAGER €

<b>Boulettes de veau à la bière d'abbaye</b>	22
<b>Tajine de poulet fermier au citron confit</b>	24
<b>Fish and chips colors, sauce gribiche</b>	20
<b>Picanha de bœuf Ibérique, Dry Aged</b> 900g servi avec une sauce au choix	55

## VIANDES & POISSONS €

<b>Entrecôte Aberdeen</b> frites, salade mélangée servi avec une sauce au choix	32
<b>Poitrine de veau cuisson longue</b> girolles, câpres, panais	28
<b>Abanico de porc Ibérique</b> condiment d'anchois, citron confit	26
<b>Tartare de bœuf BBB</b> piccalilli, pommes frites, frisée fine	25
<b>Thon rouge, MORRISSINI</b> béarnaise truffée, patanegra	36
<b>Sole comme vous l'aimez</b>	Prix du marché
<b>Cannelloni d'aubergines</b> (V) haricots coco, pesto de radis	22

## SAUCES

<b>Choron</b>
<b>Échalote</b>
<b>Poivre</b>
<b>Beurre maître d'hôtel</b>

  
par  
Morris Clip

(V) Recette végétarienne

Tout renseignement sur les allergènes des plats est à disposition de la clientèle auprès de notre personnel de service.

Les assiettes sont conçues pour être partagées et l'ordre d'arrivée peut varier.