

# TEMPO

BAR OÙ MANGER

## À GRIGNOTER OU À PARTAGER €

<b>Nos huîtres selon arrivage</b> <i>6 pièces</i>	18
<b>Piquillos farcis au thon, pesto</b> <i>5 pièces</i>	8
<b>Cœurs d'artichauts</b> (V) <i>8 pièces - marinés à l'huile, vieux balsamique</i>	9
<b>Bonito blanco, pulpe tomate origan</b>	12
<b>Toast cannibale / Tartare de bœuf</b> <i>4 pièces</i>	12
<b>Jambon Ibérique</b> <i>80g</i>	16
<b>Planche de charcuterie sélection LEVONI</b> <i>parme, coppa, mignon, mortadelle, ventricina</i>	16
<b>TEMPO Burger © Black Angus</b> <i>2 pièces - Brie AOC, Bellota, tartufata, porto</i>	14
<b>Saumon Label Rouge en gravlax</b> <i>fromage aux herbes</i>	14
<b>Mini Pizza truffée</b> (V)	14
<b>Croquettas de cerdo chinatta</b> <i>6 pièces</i>	9
<b>Rissole de crevettes grises</b> <i>6 pièces</i>	12
<b>Calamar grillé, citron vert, râpé de fenouil</b>	19
<b>Pinchos aux rillettes de sardines</b> <i>old whisky fumé (LAPHROAIG)</i>	12
<b>Sélection de fromages de notre affineur</b> <i>mangue aux fruits secs</i>	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> <i>chair de crabe, avocat, marinade thaï</i>	20
<b>Ventrèche à l'huile de sésame</b> <i>chive mayo, pomme granny, wakamé, daikon</i>	18

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

## 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> <i>900g</i> <i>servi avec une sauce au choix</i>	55

## VIANDES & POISSONS €

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

## SAUCES

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

(V) Recette végétarienne

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

par  
Morris Clip