

didon.

Originaire de Tyr en Phénicie (l'actuel Liban), Didon est célèbre pour avoir fondé Carthage. Aujourd'hui, didon., c'est surtout l'histoire de Carole et d'Imad, un couple passionné de cuisine, ouvrant une nouvelle table destinée à plaire à tous les épicuriens dans une ambiance de partage et de convivialité autour d'une cuisine au charbon de bois inventive et de saison.

Originally from Tyre in Phoenicia (the current Lebanon), Didon is famous for founding Carthage. Nowadays, didon. is mostly the story of Carol and Imad, a couple passionate about cuisine, opening a new table to host and please all epicureans in a warm and friendly sharing atmosphere with an inventive and seasonal cuisine based on charcoal grilled dishes.

didon.

Notre carte est conçue par notre chef **Erik Marchesan**
Plats bistro, à partager ou pas, cuits au charbon de bois

<u>Entrées</u>		Prix TTC
Asperges végétarien	blanches, rémoulade, moutarde, miso, jaune d'œuf au fruit de la passion	24
Raviolis vegan	de blette, pomme de terre, gingembre, citron, bouillon aux échalotes et soja	19
Langoustines	grillées, citron, quinoa, petits pois, ail des ours, espuma aux crustacés (supplément caviar Beluga iranien 15€)	28
Ribs de boeuf	en brochette, poivron, jalapenos, jus de braisage au shiso rouge	26
<u>Plats</u>		une portion / à partager
Gnocchis végétarien	frits, déclinaison de betterave, raifort, fondue de gorgonzola	27
Pois chiche vegan	façon hommos au siphon, légumes, oignons confits aux épices, trévisse	27
Porc	échine grillée, artichaut, câpres, ail noir, jus au vinaigre de Banyuls	37 74
Persillé de bœuf en 2 services	grillé et en consommé aromatique, shiitaké au gingembre, soja, noix de cajou, cébette	39
Tomahawk mûré 40j	de bœuf Salers/Angus grillé, carotte, tagète, jus à la moutarde violette	152
Canette	filet grillé, épine vinette, porto, béarnaise à la graisse de canard	41 82
Daurade	entière grillée en portefeuille, tomate, citron, olives, basilic, soupe de poisson	43
Homard en 3 services	pince à l'italienne avec mayonnaise au corail, taco à la libanaise avec taboulé, labné, pickles de concombre et sumac, queue à l'asiatique avec carottes, gingembre, chips d'ail, huile relevée et bisque	87 174
<u>Garnitures</u>		
Pommes de terre grenaille en triple cuisson (vapeur, tournesol, graisse de bœuf)		8
Sucrine grillée, fromage blanc à la tomate, sumac		8
Poivrons de Padrón grillés, sauce vierge à la tomate, oignons rouges, chips d'ail		8
<u>Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</u>		
Lentu (fromage corse) fondu au charbon de bois avec compote de fruits maison et bruschetta noisette raisin		22
<u>Desserts</u>		
Clémentine vegan	en salade au poivre de Timut, compote d'orange fumée, sorbet fleur d'oranger, espuma à l'orange sanguine	16
Pomme	Pink Lady en tarte tatin, confit au caramel de cannelle, compote au Calvados et cidre, glace vanille, pâte feuilletée, crème crue vanillée	16
Chocolat	à partager (ou pas), en brioche au cœur crémeux, sorbet cacao, boisson chocolatée, compote de mûres	27

didon.

Our menu is created by our chef **Erik Marchesan**

Our dishes are charcoal grilled and can be shared

<u>Starters</u>		Price
Asparagus (<i>vegetarian</i>)	the white variety, remoulade, mustard, miso, egg yolk with passion fruit	24
Ravioli (<i>vegan</i>)	stuffed with chard and potato, ginger, lemon, shallot broth with soy sauce	19
Langoustines	grilled, lemon, quinoa, green peas, wild garlic, shellfish espuma	28
	(Iranian Beluga caviar supplement 15€)	
Beef ribs	in a skewer, peppers, jalapeno, braising jus with red shiso	26
		one portion / to share
<u>Main dishes</u>		
Gnocchi (<i>vegetarian</i>)	fried, various beetroot textures, horseradish, gorgonzola fondue	27
Chick peas (<i>vegan</i>)	espuma hummus style, vegetables, confit of onions with spices, radicchio	27
Pork	loin charcoal grilled, artichoke, capers, black garlic, Banyuls vinegar jus	37 74
Flat iron beef steak	grilled and in an aromatic broth, shiitake with ginger, soy, cashew nut, scallion	39
<i>in 2 services</i>		
Tomahawk 40d dry aged	grilled Salers/Angus beef, carrot, marigold, purple mustard jus	152
Duck	grilled fillet, barberry, porto, duck fat béarnaise	41 82
Sea bream	whole grilled fish in butterfly style, tomato, lemon, olives, basil, fish soup	43
Lobster in 3 courses	Italian style claw with a coral mayonnaise, Lebanese taco with taboulé, labné, cucumber pickles and sumac, Asian style tail with carrot, ginger, garlic crisps, chilli-infused olive oil and bisque	87 174
<u>Sides</u>		
Walnut sized potatoes	steamed and then double fried (sunflower and beef fat)	8
Lettuce	charcoal grilled, yoghurt with tomato, sumac	8
Padron peppers	with tomato, red onions, garlic crisps	8
<u>Cheese from Laurent Dubois, award winner of Best Craftsman of France</u>		
Lentu (corsican cheese) with a seasonal homemade fruits compote and hazelnut raisin bruschetta		22
<u>Desserts</u>		
Clementine <i>vegan</i>	salad with Timut pepper, smoked orange compote, orange blossom sorbet, blood orange espuma	16
Apple	Pink Lady tarte tatin, caramel confit with cinnamon, compote with Calvados and cider, vanilla ice cream, puff pastry, vanilla cream	16
Black chocolate	to share (or not), a brioche stuffed with chocolate cream, cocoa sorbet, chocolate drink, blackberry compote	27

The list of allergens is available upon request

Prices are in euros and include all taxes and service charge



Aux côtés de Carole et Imad, nos chefs, Michel Portos, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012 par le guide Gault & Millau, et Erik Marchesan mettent un point d'honneur au partage de la cuisine française avec des plats audacieux tout en restant simples et goûteux grâce à la cuisson au charbon de bois. Chaque saison, Michel et Erik renouvellent notre carte avec des assiettes modernes et gourmandes alliant fraîcheur et qualité.

Alongside Carole and Imad, our chefs, Michel Portos, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012 by the Gault & Millau guide, and Erik Marchesan create Didon's menu by cherishing the exquisite French cuisine with the concept of sharing. The meals are audacious while staying simple and tasty and more importantly with smoky flavors due to charcoal grilling. Each season, Michel and Erik renew the menu with modern, gourmet and flavorful recipes.



*En cuisine
Erik et Sarah*