

# 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
Tomate <i>végétarien</i>	grillée, cannolo de ricotta, céleri, tapenade, émulsion livèche, eau de tomate	20
Courgette <i>vegan</i>	marinée à la menthe, tofu au tabasco vert, vinaigrette aux poireaux fumés	19
Poulpe	grillé, poireau au yuzu, oignons, bergamote, émulsion d'eau de poulpe	27
Ribs de boeuf	en brochette, poivron, jalapenos, jus de braisage au shiso rouge	24

<u>Plats</u>		une portion / à partager	
Gnocchis <i>végétarien</i>	frits, coulis d'épinard, sarrasin croustillant, crème de chèvre, poivron épicé	27	
Aubergine <i>vegan</i>	au miso, quinoa aux tomates séchées, tartelette au caviar d'aubergine fumée	27	
Porc	échine grillée, artichaut, câpres, ail noir, jus au vinaigre de Banyuls	37	74
Contre-filet de boeuf	Angus, épi de maïs au piment d'Espelette, popcorn à la paprika, siphon maïs	43	
Tomahawk <i>maturé 40j</i>	de bœuf Salers/Angus grillé, carotte, tagète, jus à la moutarde violette		152
Canette	filet grillé, oignons à la moutarde, griottes, jus de canard à l'orange	38	76
Rascasse	filet grillé, fenouil aux anchois, rouille safranée, sauce aigrelette, soupe de poisson	39	
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

## Garnitures

Pommes de terre grenaille en triple cuisson (vapeur, tournesol, graisse de bœuf)	5
Sucrine grillée, fromage blanc à la tomate, sumac	5
Poivrons de Padrón grillés, sauce vierge à la tomate, oignons rouges, chips d'ail	6

## Fromages de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France

Bleu de Laqueuille et brie de Meaux, ketchup de tomate, pesto de basilic, mesclun	17	30
---	----	----

## Desserts

Pêche <i>vegan, sans gluten</i>	grillée et flambée à l'amaretto, crème d'amande, sorbet pêche de vigne, verveine, nage florale	16
Fraise	avec cheesecake au citron vert, granola aux graines de fenouil, granité aux fraises, coulis de fenouil sauvage	16
Chocolat	en brownie, tuile de sésame grillée, glace sésame noir, grué de cacao, framboise au poivre de Sichuan	16

# didon.

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

Our dishes are charcoal grilled and can be shared

## Starters

		Price
Tomato ( <i>vegetarian</i> )	grilled, ricotta cannolo, celery, tapenade, emulsion of lovage, tomato shot	20
Zucchini ( <i>vegan</i> )	marinated with mint, tofu with green tabasco, vinaigrette of smoked leeks	19
Octopus	grilled, leek with yuzu, onions, bergamot, emulsion of octopus broth	27
Beef ribs	in a skewer, peppers, jalapeno, braising jus with red shiso	24

one portion / to share

## Main dishes

Gnocchi ( <i>vegetarian</i> )	fried, spinach coulis, crispy buckwheat, goat cheese cream, spiced up pepper	27	
Eggplant ( <i>vegan</i> )	with miso, quinoa with dried tomatoes, tartlet of smoked eggplant cream	27	
Pork	loin charcoal grilled, artichoke, capers, black garlic, Banyuls vinegar jus	37	74
Angus Beef sirloin	grilled, corn cob with Espelette pepper, corn foam, popcorn with paprika	43	
Tomahawk <i>40d dry aged</i>	grilled Salers/Angus beef, carrot, marigold, purple mustard jus		152
Duck	grilled fillet, onions with mustard, Morello cherries, duck jus with orange	38	76
Scorpionfish	grilled fillet, fennel with anchovy, saffron rouille, sour sauce, fish soup	39	
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

## Sides

Walnut sized potatoes	steamed and then double fried (sunflower and beef fat)	5	
Lettuce	charcoal grilled, yoghurt with tomato, sumac	5	
Padron peppers	with tomato, red onions, garlic crisps	6	

## Cheese from Laurent Dubois, award winner of Best Craftsman of France

Blue cheese and brie de Meaux, tomato ketchup, basil pesto, green salad		17	30
---	--	----	----

## Desserts

Peach <i>vegan, gluten free</i>	grilled and flambéed with amaretto, almond cream, vine peach sorbet, verbena, floral infusion	16	
Strawberry	with lime cheesecake, granola of fennel seeds, strawberry granita, wild fennel coulis	16	
Chocolate	brownie, crispy sesame, black sesame ice cream, cocoa nibs, raspberry with Sichuan pepper	16	

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*