

# 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
Pomme de terre et truffe végétarien	avec espuma et vinaigrette aux poireaux, thym, fromage à la truffe, chips de pomme de terre	25
Broccoletti vegan	avec amandes aux jalapenos, citron vert, émulsion à l'ail, chou kale croustillant	19
Poulpe	grillé, poireau au yuzu, oignons, bergamote, émulsion d'eau de poulpe	28
Ribs de boeuf	en brochette, poivron, jalapenos, jus de braisage au shiso rouge	24

<u>Plats</u>		une portion / à partager	
Gnocchis végétarien	frits, coulis d'épinard, sarrasin croustillant, crème de chèvre, poivron épicé	27	
Chou farci vegan	aux champignons, gingembre, girolles, trompettes, pousses de moutarde, jus végétal	28	
Ris de veau	grillé, champignons à la sauge, huile de persil, poire au Banyuls, noisette	44	
Entrecôte Angus	grillée, épi de maïs au piment d'Espelette, popcorn à la paprika, siphon maïs	44	
Tomahawk mûré 40j	de bœuf Salers/Angus grillé, carotte, tagète, jus à la moutarde violette		152
Agneau	épaule grillée à partager, confite aux épices, chimichurri à la menthe		120
Canette	filet grillé, oignons à la moutarde, figues fumées, jus de canard à l'orange	38	76
Rascasse	filet grillé, fenouil aux anchois, rouille safranée, sauce aigrette, 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

Prune vegan, sans gluten	grillée et flambée à l'amaretto, crème d'amande, sorbet pêche de vigne, verveine, nage florale	16
Fruits noirs	à la sapa de raisin, espuma au lait ribot, glace pistache, poudre de laurier	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
Potato and truffle (vegetarian)	with espuma and leeks vinaigrette, thyme, truffle cheese, potato crisps	25
Broccoletti (vegan)	with almonds and jalapenos, lime, garlic emulsion, crispy kale	19
Octopus	grilled, leek with yuzu, onions, bergamot, emulsion of octopus broth	28
Beef ribs	in a skewer, peppers, jalapeno, braising jus with red shiso	24

one portion / to share

## Main dishes

Gnocchi (vegetarian)	fried, spinach coulis, crispy buckwheat, goat cheese cream, spiced up pepper	27
Stuffed cabbage (vegan)	with ginger, chanterelle and trumpet mushrooms, mustard sprouts, jus	28
Sweetbread	grilled, mushrooms with sage, parsley olive oil, pear with Banyuls, hazelnut	44
Angus beef rib-eye	grilled, corn cob with Espelette pepper, corn foam, popcorn with paprika	44
Tomahawk 40d dry aged	grilled Salers/Angus beef, carrot, marigold, purple mustard jus	152
Lamb	grilled shoulder to share, marinated with spices, chimichurri mint sauce	120
Duck	grilled fillet, onions with mustard, smoked figs, 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

Prune vegan, gluten free	grilled and flambéed with amaretto, almond cream, vine peach sorbet, verbena, floral infusion	16
Black fruits	with grape jus, buttermilk espuma, pistachio ice cream, bay leaf powder	16
Chocolate	brownie, crispy sesame, black sesame ice cream, cocoa nibs, raspberry with Sichuan pepper	16



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*