

# 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 nos deux cheffes, Sarah et Mélissa  
Plats bistro, à partager ou pas, cuits au charbon de bois

## Entrées

		Prix TTC
Pomme de terre et truffe <i>végétarien</i>	avec espuma et vinaigrette aux poireaux, thym, fromage à la truffe, chips de pomme de terre	26
Broccoletti <i>vegan</i>	avec amandes aux jalapenos, citron vert, émulsion à l'ail, chou kale croustillant	20
Tacos terre et mer	gambas grillée et tartare de bœuf Angus, chou rouge vinaigré, raifort, ail	19
Poitrine de boeuf Angus	en pastrami, moutarde au cumin, coulis herbacé, oignons en 2 textures, jus de braisage	24

une portion / à partager

## Plats

Risotto <i>végétarien</i>	à la Kabocha, butternut en pickles, cresson, noisette, émulsion au bleu	27	
Chou farci <i>vegan</i>	aux champignons, gingembre, girolles, pleurottes, pousses de moutarde, jus végétal	29	
Ris de veau	grillé, bagnetto verde à la laitue de mer, betterave rouge	44	
Entrecôte Angus	grillée, épi de maïs au piment d'Espelette, popcorn à la paprika, siphon maïs	45	
Tomahawk <i>maturé 40j</i>	de bœuf Salers/Angus grillé, carotte, tagète, jus à la moutarde violette		157
Agneau	épaule grillée à partager, confite aux épices, chimichurri à la menthe		127
Canette	filet grillé, cerfeuil tubéreux, tonka, mayonnaise à l'ail, jus corsé anisé	39	78
Daurade	grillée en papillon, fumet de poisson corsé, condiment aji colombiano	43	
Bar	entier grillé au charbon de bois, miso, citron, cébette, sabayon à l'asiatique		95

## Garnitures

Pommes de terre grenaille en triple cuisson (vapeur, tournesol, graisse de bœuf)	6
Sucrine grillée, labné citronné, zaatar, sumac	5
Poireaux vinaigrette grillés, graine de moutarde jaune, aioli persillé, pousses de moutarde	7

## Fromages de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France

Bleu de Laqueuille et brie de Meaux, ketchup de tomate, pesto de basilic, mesclun	18	32
---	----	----

## Desserts

Riz au lait de coco avec shiso, poivre de Timut, kalamansi, espuma à la mangue, sorbet coco <i>vegan</i>	16
Fruits noirs à la sapa de raisin, espuma au lait ribot, glace pistache, poudre de laurier	16
Chocolat façon Banoffee, brownie, banane, Dulce de leche, espuma de Kahlua, glace à la banane flambée	18

# didon.

*Our menu is created by our two chefs, Sarah and Melissa  
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	26
Broccoletti (vegan)	with almonds and jalapenos, lime, garlic emulsion, crispy kale	20
Tacos Surf and Turf	grilled prawns and Angus beef tartare, red cabbage, horseradish, garlic	19
Angus beef	pastrami, yellow mustard and cumin condiment, herb coulis, onions in 2 textures, braising jus	24

one portion / to share

## Main dishes

Risotto (vegetarian)	of Japanese squash, butternut pickles, watercress, hazelnut, blue cheese foam	27
Stuffed cabbage (vegan)	with ginger, chanterelle and oyster mushrooms, mustard sprouts, jus	29
Sweetbread	grilled, bagnetto verde sauce with sea lettuce, beetroot	44
Angus beef rib-eye	grilled, corn cob with Espelette pepper, corn foam, popcorn with paprika	45
Tomahawk 40d dry aged	grilled Salers/Angus beef, carrot, marigold, purple mustard jus	157
Lamb	grilled shoulder to share, marinated with spices, chimichurri mint sauce	127
Duck	grilled fillet, chervil root, tonka, garlic mayonnaise, star anis infused meat jus	39 78
Sea bream	butterflied and grilled, reduced fish stock, aji Colombiano condiment	43
Sea bass	whole and charcoal grilled, miso, lemon, scallions, Asian sabayon espuma	95

## Sides

Walnut sized potatoes	steamed and then double fried (sunflower and beef fat)	6
Baby gem lettuce	charcoal grilled, citrus labné, zaatar, sumac	5
Leeks	vinaigrette grilled, mustard seed pickles, parsley aioli, mustard greens	7

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

Blue cheese and brie de Meaux, tomato ketchup, basil pesto, green salad	18	32
---	----	----

## Desserts

Coconut rice pudding with shiso, Timut pepper, kalamansi, mango espuma, coconut vegan		16
Black fruits	with grape jus, buttermilk espuma, pistachio ice cream, bay leaf powder	16
Chocolate	like a Banoffee pie, brownie, banana, Dulce de leche, kahlua espuma, banana flambée ice cream	18



Aux côtés de Carole et Imad, notre chef consultant, Michel Portos, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012 par le guide Gault & Millau, met 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, nos deux cheffes, Sarah et Mélissa, en collaboration avec Michel, renouvellent notre carte avec des assiettes modernes et gourmandes alliant fraîcheur et qualité. Elles ont à cœur de partager avec nos convives toute leur passion, leur subtilité et leur engagement. Nous sommes extrêmement fiers d'elles et reconnaissants de les avoir à nos côtés !

*Alongside Carole and Imad, our consultant chef, Michel Portos, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012 by the Gault & Millau guide, is committed to cherish the exquisite French cuisine with the concept of sharing. The dishes are audacious while staying simple and tasty and more importantly with smoky flavors due to charcoal grilling.*

*Each season, our two chefs, Sarah and Melissa, in collaboration with Michel, renew our menu with modern, gourmet and flavorful recipes. They are fully committed to sharing with our guests their passion and their subtlety. We are extremely proud and grateful to having them by our side !*

