

# 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 bistroonomiques à partager ou pas

## Entrées

|                                  |                                                                                        |    |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Artichaut ( <i>végétarien</i> )  | en déclinaisons, citron vert, croûtons, hollandaise au yuzu                            | 23 |
| Asperges vertes ( <i>végan</i> ) | grillées au charbon de bois, pois chiche en 2 textures, kalamansi, amandes             | 26 |
| Tacos terre et mer               | gambas grillée et tartare de bœuf Angus, chou rouge vinaigré, raifort, ail             | 19 |
| Poitrine de bœuf Angus           | en pastrami, moutarde au cumin, coulis herbacé, oignons en 2 textures, jus de braisage | 24 |

## Plats

une portion / à partager

|                               |                                                                                   |    |     |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| Risotto ( <i>végétarien</i> ) | aux petits pois en 2 textures, gel aux oignons brûlés, salicornes, noisettes      | 27 |     |
| Chou farci ( <i>végan</i> )   | aux champignons, gingembre, shiitaké, pleurotes, pousses de moutarde, jus végétal | 29 |     |
| Poitrine de porc              | confite au sirop d'érable, piperade, pickles de carottes, jus de braisage         | 38 |     |
| Entrecôte Angus               | grillée, mole verde, chou-fleur en 2 façons, ail confit, persil frit, jus corsé   | 45 |     |
| Tomahawk maturé 40j           | de bœuf Salers/Angus grillé, enokis grillés, jus d'ail noir                       |    | 157 |
| Agneau                        | épaule grillée à partager, confite aux épices, chimichurri à la menthe            |    | 129 |
| Canette                       | filet grillé, salsifis, 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    |    | 107 |

## Garnitures

|                                                                                             |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Frites en triple cuisson (vapeur, tournesol, graisse de bœuf)                               | 6 |
| Sucrine grillée, labné citronné, zaatar, sumac                                              | 5 |
| Poireaux vinaigrette grillés, graine de moutarde jaune, aïoli persillé, pousses de moutarde | 7 |

## Desserts et fromage

|                           |                                                                                                                                             |    |    |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Rhubarbe ( <i>vegan</i> ) | confite, fraises au balsamique et poivre, crumble avoine, yaourt vanillé, shot de rhubarbe à la rose                                        | 16 |    |
| Cerises                   | en crémeux et flambées au Chambord, poivre Timut, palet breton, cheesecake, glace amarena                                                   | 18 |    |
| Chocolat                  | façon Banoffee, brownie, banane, Dulce de leche, espuma de Kahlua, glace à la banane flambée                                                | 18 |    |
| Pont L'Evêque             | en deux façons, au charbon et frais, pommes Granny Smith, calvados, noix, mizuna<br>(Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France) | 18 | 32 |

# didon.

Our menu is created by our two chefs, Sarah and Melissa  
Charcoal grilled dishes great for sharing (or not).

## Starters

|                                  |                                                                                                 |    |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Artichoke ( <i>vegetarian</i> )  | in different textures, lime, croutons, yuzu hollandaise                                         | 23 |
| Green asparagus ( <i>vegan</i> ) | charcoal grilled, chickpeas in two textures, calamansi, almonds                                 | 26 |
| 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 two textures, braising jus | 24 |

## Main dishes

|                                  |                                                                               | single portion / to share |     |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----|
| Risotto ( <i>vegetarian</i> )    | of green peas in 2 textures, smoked onions gel, salicornia, hazelnut          | 27                        |     |
| Stuffed cabbage ( <i>vegan</i> ) | with ginger, shiitake and oyster mushrooms, mustard sprouts, jus              | 29                        |     |
| Pork                             | confit with maple syrup, piperade, carrot pickles, braising jus               | 38                        |     |
| Angus beef rib-eye               | grilled, mole verde, cauliflower, garlic confit, fried parsley, spiced up jus | 45                        |     |
| Tomahawk 40d dry aged            | grilled Salers / Angus beef, grilled enoki mushrooms, black garlic jus        |                           | 157 |
| Lamb                             | grilled shoulder to share, marinated with spices, chimichurri mint sauce      |                           | 129 |
| Duck                             | grilled fillet, salsify, 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      |                           | 107 |

## Sides

|                                                                                  |   |
|----------------------------------------------------------------------------------|---|
| French fries - 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 |

## Desserts and cheese

|                             |                                                                                                                                                                 |    |    |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Rhubarb<br>( <i>vegan</i> ) | confit, strawberries with balsamic vinegar and pepper, oat crumble, vanilla yoghurt, rhubarb shot with rose water                                               | 16 |    |
| Cherries                    | cream and flambéed with Chambord, Timut pepper, biscuit, cheesecake, amarena ice cream                                                                          | 18 |    |
| Chocolate                   | like a Banoffee pie, brownie, banana, Dulce de leche, kahlua espuma, banana flambée ice cream                                                                   | 18 |    |
| Pont L'Evêque               | two ways, on charcoal and fresh, Granny Smith apples, calvados, nuts, mizuna<br>( <i>Cheese from Laurent Dubois, award winner of Best Craftsman of France</i> ) | 18 | 32 |



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 !*

