

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 cheffe Mélissa
Plats bistroonomiques à partager ou pas

Entrées

Betterave (végétarien)	en déclinaisons, sauce gribiche, grenade, cresson, câpres	20
Champignons (végan)	pleurotes grillées, duxelles, pickles de girolles, vin jaune, soja, sauce aux morilles, persil frit	22
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
Gnocchis (végétarien)	frits, sauce tomate au miso, fenouil, orange, poivre Timut, basilic thaï	27	
Blette farcie (végan)	avec boulgour, piquillos, tofu, pignons de pin, consommé aux légumes, aneth	29	
Poitrine de porc	confite au sirop d'érable, piperade, pickles de carottes, jus de braisage	38	76
Entrecôte Angus	grillée, mole verde, chou-fleur en deux façons, ail confit, persil frit, jus corsé	45	
Tomahawk mûré 40j	de bœuf Salers/Angus grillé, enokis grillés, sauce au poivre		157
Agneau	épaule grillée à partager, confite aux épices, chimichurri à la menthe		129
Canette	filet grillé, kaki, courgette, marjolaine, noix de cajou, jus corsé au porto rouge	39	76
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

Fromage et desserts

Pont L'Evêque	fromage en deux façons, au charbon et frais, pommes Granny Smith, calvados, noix, mizuna (Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France)	18	32
Poire (vegan)	pochée aux épices, granola, gel poire vinaigre balsamique blanc et gingembre, espuma de thé aux agrumes	16	
Clémentine	en salade au poivre de Timut, compote d'orange fumée, sorbet fleur d'oranger, espuma à l'orange sanguine	18	
Chocolat	tarte déstructurée, déclinaisons de cassis (crème anglaise, sorbet, tuile)	18	

didon.

Our menu is created by our chef Melissa
Charcoal grilled dishes great for sharing (or not)

Starters

Beetroot (<i>vegetarian</i>)	variations, gribiche sauce, pomegranate, watercress, and capers	20
Mushrooms (<i>vegan</i>)	grilled oyster mushrooms, duxelles, pickled chanterelles, yellow wine, soy, morel sauce, crispy parsley	22
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

Gnocchis (<i>vegetarian</i>)	fried, miso-infused tomato coulis, braised fennel, orange, Timut pepper Thai basil leaves	27	
Stuffed Swiss chard (<i>vegan</i>)	with bulgur, piquillo peppers, tofu, pine nuts, vegetable consommé, fresh dill	29	
Pork	confit with maple syrup, piperade, carrot pickles, braising jus	38	76
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, pepper sauce		157
Lamb	grilled shoulder to share, marinated with spices, chimichurri mint sauce		129
Duck	grilled fillet, persimmon, zucchini, cashew, rich red port 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

Cheese and desserts

Pont L'Evêque	cheese two-way style, on charcoal and fresh, Granny Smith apples, calvados, nuts, mizuna <i>(Cheese from Laurent Dubois, award winner of Best Craftsman of France)</i>	18	32
Pear (<i>vegan</i>)	poached with spices, granola, pear gel with white balsamic vinegar and ginger, citrus tea espuma	16	
Clementine	salad with Timut pepper, smoked orange compote, orange blossom sorbet, blood orange espuma	18	
Chocolate	deconstructed tart, blackcurrant textures (crème anglaise, sorbet, crisp)	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, notre cheffe Mélissa, en collaboration avec Michel, renouvelle notre carte avec des assiettes modernes et gourmandes alliant fraîcheur et qualité. Elle a à cœur de partager avec nos convives toute sa passion, sa subtilité et son engagement. Nous sommes extrêmement fiers d'elle et reconnaissants de l'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 chef Melissa, in collaboration with Michel, renews our menu with modern, gourmet and flavorful recipes. She is fully committed to sharing with our guests her passion and her subtlety. We are extremely proud and grateful to having her by our side !

