

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 Altenberg*
Plats bistroonomiques à partager ou pas

Entrées

Brocolini (<i>végétarien</i>)	grillé, crème persillade, hollandaise au pamplemousse, jaune d’œuf confit	20
(supplément de 3€ pour une version non végétarienne avec poutargue)		
Tomate ananas (<i>végan</i>)	grillée, céleri, cornichons, gel Worcestershire, granité Bloody Mary, poudre de tomate	22
Gambas	en tacos aux 2 saveurs, vierge tomate, bisque, aguachile, concombre	24
Magret de canard	mariné et cuit au sel fumé, vinaigrette de miel à l’orange, émulsion de baie rose, betterave et cerise en pickles, mûre	24

Plats

		une portion / à partager	
Artichaut (<i>végan</i>)	confit et grillé, fromage frais végétal herbacé, condiment à la grecque, raisin vert, émulsion barigoule, croûtons	25	
Blette farcie (<i>végan</i>)	avec boulgour, piquillos, tofu, pignons de pin, consommé aux légumes, aneth	29	
Échine de porc	avec rhubarbe grillée, en gel et en condiment, poireaux, jus corsé à la rhubarbe	45	90
Entrecôte Angus	grillée, purée de fèves, petits pois, trévisse, raifort, ail doux, jus à l’os à moelle	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, abricot, 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
Chou rôti, sauce sésame, condiment épinard et citron confit, chips de pain libanais	7

Fromage et desserts

Pont L'Evêque	fromage en deux façons, au charbon et frais, pommes Granny Smith, calvados, noix, mizuna <i>(Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France)</i>	18	32
Tapioca (<i>vegan et sans gluten</i>)	façon riz au lait, lavande, noix de coco, pêche jaune, estragon, nage de thé aux agrumes	16	
Framboise	en tartelette, crème parfait glacé au thé de fruits de bois, praliné amandes, voile pomme framboise	19	
Chocolat	fondant en gâteau, ganache blanche à la menthe, fraises, tuile et sorbet de fraise à la menthe	18	

didon.

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

Starters

Brocolini (<i>vegetarian</i>)	grilled, parsley cream, grapefruit hollandaise, confit egg yolk	20
(€3 supplement for a non-vegetarian version with bottarga)		
Pineapple tomato	grilled, celery, gherkins, Worcestershire gel, Bloody Mary granita, tomato	22
(<i>vegan</i>)	powder	24
Prawns	two-flavour tacos, tomato vierge, bisque, aguachile, cucumber	24
Duck breast	marinated and cured with smoked salt, orange-honey vinaigrette, pink peppercorn emulsion, pickled beetroot and cherries, blackberries	

Main dishes

single portion / to share

Artichoke (<i>vegetarian</i>)	confit and grilled, herbed plant-based fresh cheese, greek-style condiment, green grapes, barigoule emulsion, croutons	25	
Stuffed Swiss chard	with bulgur, piquillo peppers, tofu, pine nuts, vegetable consommé, fresh dill	29	
(<i>vegan</i>)			
Pork collar	with grilled rhubarb, gel and condiment, leeks, rich rhubarb jus	45	90
Angus beef rib-eye	grilled, broad bean purée, peas, Treviso radicchio, horseradish, sweet garlic, marrow bone 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, apricot, zucchini, marjoram, cashews, rich red Port jus	39	76
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
Roasted cabbage, sesame sauce, spinach and lemon confit condiment, Lebanese bread chips	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
Tapioca (<i>vegan and gluten-free</i>)	rice pudding-style, lavender, coconut, yellow peach, tarragon, citrus tea infusion	16	
Raspberry	tartlet, wild berry tea parfait glacé, almond praline, raspberry-apple veil	19	
Chocolate	molten cake, mint white chocolate ganache, strawberries, strawberry crisp, mint-strawberry sorbet	18	

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, 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 !

