

CHIMÈRE



LE BRUNCH
DU WEEK-END

11H - 15H

25 €

Un plat salé
+
Un plat sucré
+
Une boisson
chaude ou froide

SALÉ

Saumon gravelax

Brioche, cream cheese raifort, câpres, pickles de concombre
& d'oignons rouges (supplément œuf mollet +2€)

-

Œufs brouillés

Brioche, chorizo maison ou crispy chili oil,
mayonnaise sriracha, Vieux comté, mesclun

-

Bacon grillé

Gaufre, sirop d'érable, confiture de bacon,
cream cheese, sucre glace (supplément œufs au plat +4€)

-

Légumes verts braisés

Œufs pochés, pois chiches,
chermoula, tahini

-

Shakshuka

Œufs pochés, jalapeño, citron vert,
miel épicé, sumac, Feta

-

Avocado gaufre

Halloumi frit , sauce hollandaise,
salade d'herbes

SUCRÉ

Pain perdu

Crème fouettée, figues fraîches,
noix, crème anglaise

-

Riz au lait

Chocolat blanc,
caramel au miso

-

Gaufre

Ganache chocolat, banane,
noix de pécan caramélisées

-

Sticky toffee pudding

Glace cacahuète,
sauce caramel

-

Brioche

Ricotta fouettée, compotée de raisin,
prunes & myrtilles, sirop d'érable

BOISSONS

UNE BOISSON COMPRISE DANS LA FORMULE.
PRIX AFFICHÉ POUR TOUTE BOISSON AJOUTÉE.

Chaudes

Espresso 3
Double 5
Allongé 3,5
Americano 3,5
Latte 5
Cappucino 5
Flat white 5
Thés 5
Infusions 5

Froides

Iced Americano 4
Iced latte 5,5
Thé glacé maison 4
Aqua Fresca figue 5
Jus cold press : raisins, poires, gingembre, citron 6

