CHIMÈRE

LA CARTE

PETITES ASSIETTES

CROQUETTES
Tomate, jambon & oeuf, ajo blanco 9

MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS
Coco de Paimpol, pesto de roquette, poivrons 10

SALADE DE CONCOMBRE
Citron rôti, aneth, pois chiches & yaourt grec 11

COMTÉ 24 MOIS
Chutney pomme 11

OEUFS MAYONNAISE SRIRACHA
Crispy chili oil 8

CARPACCIO DE CÉLERI RAVE
Lentilles, chèvre frais, miel & moutarde 8

GRAVELAX DE THONINE
Vinaigrette à la grenade, sarrasin soufflé 16

TERRINE
Lapin & porc, foie gras 12

GRAVELAX DE SAUMON
Cream cheese raifort, câpres, pickles 10

MORTADELLE GRILLÉE
Salsa verde 9

PLATS

SALADE DE CAROTTES
Lentilles, Feta, dukkah, pickles d'oignons rouges 18

LEGUMES VERTS BRAISÉS
Oeufs pochés, pois chiches, chermoula, tahini 19

CASARECCE
Sauce champignons, morilles, comté 22

THON MI-CUIT
Crème de piquillos, figues, olives noires 25

SALADE DE POULPE
Coco de paimpol, céleri, pommes de terre, olive 24

POULET FRIT
Sauce gochujang, guacamole, concombre, gaufre 19

SELLE D'AGNEAU
Vinaigrette à la menthe, pistache, yaourt grec 24

ONGLET DE BOEUF
Sauce échalote, frites 33

DESSERTS

GANACHE CHOCOLAT
Prunes marinées, tuile cacao 9

STICKY TOFFEE PUDDING
Glace au lait, sauce caramel 11

GLACE DATTE & TAHINI
Crème cardamom, sésame 9

MOUSSE VANILLE
Sorbet poire, poivre de Timut 11

BRUNCH DU WEEK-END

Samedi & Dimanche
11H00 – 15H00

25 € | PLAT SALÉ
| PLAT SUCRÉ
| BOISSON