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

-

Granola
Poire poché, yaourt grec,
sirop de poire caramélisée

-

Gaufre
Ganache chocolat, banane,
noix de pécan caramélisées

-

Sticky toffee pudding
Glace cacahuète,
sauce caramel

-

Brownie
Chocolat, praliné,
yaourt noix de coco

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
Chocolat chaud mexicain 6
Thés 5
Infusions 5

Froides

Iced Americano 4
Iced latte 5,5
Thé glacé maison yuzu & shizo 6
Chocolat au lait mexicain 6
Jus cold press : raisins, poires, gingembre, citron 6