

# PIMELO

La carte Automne & hiver

## Les entrées

Soupe d'automne au butternut.....	6 €
Lait de coco & graines de courges torrifiées	
Grilled cheese au Pastrami.....	8 €
Fromage cheddar, pastrami, moutarde & cornichon aigre doux	
Toast Californien au saumon Gravlax.....	8 €
Crème Philadelphia aux fines herbes, oignons rouges, citron vert & baies roses	

## Les plats

Pièce de bœuf accompagnée d'une sauce Chimichurri.....	16 €
Bœuf d'origine française, patate douce rôtie, crème aux herbes & miel	
Burger de bœuf au fromage Bethmale.....	16 €
Steak de 180g d'origine française, frites maison & sauce jalapeños (mayonnaise, citron et crème)	
Pastrami carbonara.....	14 €
Mi-cuit de thon & légumes d'antan.....	17 €
Légumes rôtis au sirop d'érable & accompagnés d'un pesto wasabi gingembre	
Salade de légumes & fallafels.....	14 €
Salade romaine, patate douce, grenade & pois chiches grillés accompagnés d'une sauce à la Grecque (yaourt Grec, huile d'olive, cumin et piment d'Espelette)	

## & les suggestions du moment

Bagel du moment.....	14 €
Selon le marché du Chef	
Poke du moment.....	16 €
Thon ou Saumon, fève, mangue, avocat, pickles d'oignons rouges & oignons fris	

## Les desserts

Le Banoffee du Chef.....	6 €
Carpaccio d'ananas.....	6 €
Au sirop de vanille & citron, crème de coco et rocher coco	
Granola aux fruits de saison.....	8 €
Brookie à partager (ou pas).....	8 €
Café ou thé gourmand.....	8 €
& ses mignardises	

