

# CHEZ MIMI

BRASSERIE MAISON



TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

## A PARTAGER... OU PAS A L'APÉRO !

Planche apéritive .....	15
Duo de terrines de campagne .....	6.50
Cornet de frites .....	4
🌱 Tarte du boulanger tomate-mozzarella .....	17.50
Chipirons aux poivrons . 120gr 9 / 200gr 17 et piment d'Espelette à la plancha	

### POUR DÉBUTER

<b>Terrine de jambon persillé</b> .....	8
oignons rouges au miel et soja	
<b>Tartare de dorade royale</b> .....	9.50
aux légumes et fines herbes	
🌱 <b>Salade de tomates saveurs d'antan</b> .....	7.50
basilic	
<b>Burrata</b> .....	14.50
tomates saveurs d'antan en salade, basilic	
<b>Chipirons aux poivrons</b> .....	9
et piment d'Espelette à la plancha	
<b>Œuf <sup>4B</sup> bio parfait</b> .....	7
gaspacho d'épinards et pancetta grillée	
<b>Tartare de légumes</b> .....	7
avocat et vinaigrette de betterave rouge	

VEGETARIEN

## MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

### LES INCONTOURNABLES

<b>Tartare de bœuf au couteau Charo-</b> <b>lais</b> ■ ■ 180gr, frites & salade	
Classique .....	17.50
Aller-Retour .....	17.50
A l'Italienne .....	19
<b>Burger Brasserie Maison</b> .....	18
steak haché 150gr VBF ■ ■, Grana Padano, oignons rouges, pancetta, frites & salade	
<b>Salade Caesar « La Nôtre »</b> .....	17.50
<b>Tartare de dorade royale</b> .....	17
aux légumes et fines herbes, frites	
<b>Poulet fermier</b> ■ ■ .....	16
au citron confit, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	
<b>Club sandwich, frites et salade</b> .....	18.50

### À LA PLANCHA

<b>Filet de dorade royale</b> .....	20
au romarin, tomate concassée aux olives, linguine et courgettes à la plancha	
<b>Crevettes sauvages</b> .....	25
coulis de piquillos, linguine et courgettes à la plancha	
<b>Chipirons aux poivrons</b> .....	17
piment d'Espelette, mesclun de salade	
<b>La Belle entrecôte 300gr</b> .....	28
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
<b>Brochette d'onglet 200gr</b> .....	22
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
<b>Généreux steak haché frais 300gr</b> <b>VBF</b> ■ ■ .....	20
œuf à cheval, frites et salade	
<b>Pluma de cochon origine France</b> ■ ■ 17	
jus au thym, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	

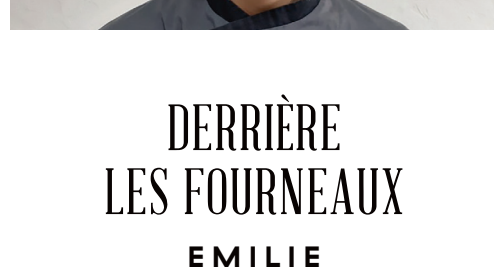
### NI VIANDE, NI POISSON

🌱 <b>Poke Bowl</b> .....	16
avocat, carotte, fenouil, concombre, jeunes pousses d'épinard, tomate, quinoa, œuf <sup>4B</sup> bio, graines de courge	
🌱 <b>Linguine</b> .....	14
coulis de piquillos et courgettes à la plancha	
🌱 <b>Demi-tarte du boulanger</b> .....	12
tomate-mozzarella, mesclun de salade	

VEGETARIEN

### FINIR EN DOUCEUR

<b>Authentiques profiteroles</b> .....	8.50
sauce chocolat	
<b>Sablé aux fraises</b> .....	8.50
mousseline au basilic	
<b>Dame blanche</b> .....	7.50
<b>Banana-split</b> .....	8.50
<b>Fruits de saison melba</b> .....	8.50
<b>Nage de fruits, sorbet cassis</b> .....	7.50
<b>Le clafoutis tout simplement</b> .....	6.50
<b>Café douceur</b> .....	7



## DERRIÈRE LES FOURNEAUX

EMILIE

Emilie avec son expérience et son  
savoir-faire, prend plaisir à vous faire  
découvrir les produits du terroir.

## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Fruits et légumes  
LA FRUITIÈRE et LE JARDIN DE FLO

Vins de la CAVE DE VÉRIZET

Le miel  
RUCHERS KARINE MEYROUX

## MENU ENFANT

- 13 -

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans  
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

**PLAT AU CHOIX :**

Escalope de dinde ; Filet de dorade royale ;  
Steak haché

**GARNITURE AU CHOIX :**

Linguine ; Frites ; Courgettes

**DESSERT AU CHOIX :**

½ clafoutis aux fruits de saison ;  
Glace Oasis vanille et fruits exotiques ;  
Yaourt

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée, pour toute commande en chambre. La liste des allergènes est disponible sur demande. 🌱 Plat végétarien.

<sup>4B</sup> Produits issus de l'agriculture biologique. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.