

# BRUME

GASTRONOMIE FESTIVE

## **FORMULE DÉJEUNER & CARTE DU SOIR**

# BRUME

GASTRONOMIE FESTIVE

## FORMULE DU JOUR

PLAT	19 €
ENTRÉE / PLAT	24 €
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	29 €

### ENTRÉES

#### WONTON FRIT/AUBERGINES

Tomates/Kimchi/Sésame



#### PALOURDES

Rhubarbe/Gingembre/Coriandre

### PLAT

#### VIANDE

Poulet mariné frit

#### POISSON

Ceviche de loup sauce coco balinais

### GARNITURES AU CHOIX

\* \*5 euros hors formule

Smashed potatoes

Concombre

Petite salade croquante

### DESSERTS \*

\*10 euros hors formule

Vacherin Thai, et fraises

Chocolat, algues et Chartreuse

### SUGGESTIONS

#### POITRINE COCHON CONFIT

30

Glaçage citronnelle/Gingembre  
rose/Sésame blanc/Cacahuète/  
Oignon pickles

#### TARTARE

19

Sauce Tamarin/Œuf confit soja /  
œuf de truite/Graine de moutarde en  
pickles/Nori

#### FAUX FILET

38

Sauce teriyaki/Shiitaké/Oignon frit/  
Ail frit

#### SALADE CROQUANTE

15

Sauce césar/ Gochujang/  
Katsuobushi

### PIÈCES DE FROMAGE

10

#### PIECES DE FROMAGE AFFINÉES SÉLECTIONNÉES PAR LE CHEF

*Crèmerie des Quais Saint antoine*

Comté fruité  
Bleu du Queyras  
Bethmale de chèvre

# BRUME

## CARTE DU SOIR

TOUS NOS PLATS SONT À PARTAGER, OU PAS

### SMALL

---

<b>HUITRES</b>	X3 13	X6 26
Ponzu/Aneth/Piment/Concombre		
<b>TARTARE DE BOEUF</b>	19	
Sauce Tamarin/Œuf confit soja / œuf de truite/Graine de moutarde en pickles/Nori		
<b>THON BLANC CRU</b>	20	
Eau de concombre et tomate brulée/ Coriandre/Concombre/ Fraise		
<b>OEUF FRIT</b>	8	
Crème crue/Œuf de lompe/Cebettes		
<b>WONTON FRIT/AUBERGINES</b>	11	
Tomates/Kimchi/Sésame 		
<b>CONCOMBRE</b>	11	
Hoisin sauce / Kasha		
<b>SMASHED POTATOES</b>	11	
Kimchi/ Mayonnaise gochujanG maison		

### BIG

---

<b>POITRINE COCHON CONFIT</b>	30
Glaçage citronnelle/Gingembre rose/ Sésame blanc/Cacahuète/ Oignon pickles	
<b>SALADE CROQUANTE</b>	15
Sauce César/Gochujang/Katsuobushi	
<b>PALOURDES</b>	29
Rhubarbe/Gingembre/Coriandre	
<b>FAUX FILET MATURÉ</b>	34
Sauce teriyaki/Shiitaké/Oignons frits/ Ail frit	

### FROMAGES

---

<b>PIECES DE FROMAGE AFFINÉES SÉLECTIONNÉES PAR LE CHEF</b>	14
<i>Crèmerie des Quais Saint antoine</i> Pain/Beurre assaisonné/Condiments	
Comté fruité Bleu du Queyras Bethmale de chèvre	

### DESSERTS

---

Vacherin Thai, et fraises	12
Chocolat, algues et Chartreuse	12

Provenance Viande : France

Prix nets en euros, taxes et services compris .