

# Creime

Liste des allergènes à votre disposition au bar

## Fromages & Charcuteries

- ❖ Pâté Béarnais (130g) & guindillas : 11 €
- ❖ Petite assiette de charcuteries basques, guindillas & beurre salé : 11 €
- ❖ Petite assiette de fromages artisanaux & confiture maison : 11 €
- ❖ Grande assiette de charcuteries basques, guindillas & beurre salé : 18 €
- ❖ Grande assiette de fromages artisanaux & confiture maison : 18 €
- ❖ Grande assiette mixte : 24 €

## Formule déjeuner

De 12h à 15h du mardi au vendredi

Entrée-plat ou plat-dessert : 25€

Entrée-plat-dessert : 32€

## Entrées

- ❖ Velouté de potimarron, éclats de châtaignes, œuf mollet et piment d'Espelette : 9 €
- ❖ Houmous maison de pois cassé, huile d'olive et za'atar, pain batbout maison : 9 €
- ❖ Guacamole maison, chips de patate douce : 9 €
- ❖ Poulet français mariné au thym et frit, sauce aigre douce, salade d'herbes : 11 €

## Plats

- ❖ Croque-Monsieur, pain de maïs, jambon blanc, béchamel, gruyère, frites maison et mesclun : 16 €
- ❖ Gnocchi à la crème et au pecorino, carottes colorées confites, cime di rapa : 18€
- ❖ Burger des sommets: steak 150g, pickles de concombre maison, bacon grillé, reblochon, sauce barbecue maison, iceberg & frites maison : 18 €
- ❖ Burger Creime: poulet français mariné au thym et frit, sauce jalapeño au miel, salade de chou au gingembre, guacamole maison, frites maison : 18 €
- ❖ Filet de bar grillé, sauce vierge au kumquat, aubergine confite à l'ail et au thym : 18 €
- ❖ Pavé de coeur de rumsteack de Salers, sauce au vin rouge, pommes grenailles rôties et sauce tartare maison : 23 € (+4€ en formule)

## Desserts

- ❖ Brioche perdue, caramel beurre salé : 8 €
- ❖ Ultra fondant au chocolat, noisettes caramélisés, caramel beurre salé : 9 €
- ❖ Crumble d'amande à la poire et fontainebleau : 10 €