

LIVESTATION DIY



Brunch du Live

Le Dimanche de 11:45 à 16:00

* Prix nets en euros / Service inclus

FROMAGES

Abondance	2,90
Brillat savarin	3,20
Comté	1,90
Fourme d'ambert	1,90
Morbier	2,20
¼ mozzarella	3,70
St Nectaire fermier	3,30
½ chevre demi sec	2,60
½ st Marcelin	2,90
Camembert au lait cru	2,60

CHARCUT' & CO

Jambon cru	2,50
Jambon blanc	2,50
Rillettes canard	2,70
Coppa	2,90
Bacon artisanal	2,60
Rillettes poisson	3,40
Magret canard	4,50
Portion de saucisson	2,50
Terrine de campagne de l'Ain	2,20

P'TITS VÉGÉS

Tapenade	2,50
Houmous	2,70
Velouté chaud du moment	3,90
Mini Tarte Végé	3,90
Patatas bravas	1,90
Salade de lentilles et hareng fumé	3,90

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA DU MOMENT	8,80
Tartine chaude à base d'ail, huile d'olive, coulis de tomate, charcuterie et fromage artisanaux.	



Œuf Bio DIY	1,50
Orange à presser DIY	3,00
2 petites crêpes DIY	1,50

PETITES DOUCEURS

Cookies maison	2,00
Brioche Nutella	2,20
Céréales muesli	1,80
Croissant artisanal	1,50
Pain au chocolat artisanal	1,50
Salade de fruits frais	3,90
Fromage blanc artisanal	2,20
Yaourt artisanal & son coulis de fruit (Médaille d'argent Salon de l'agriculture 2013)	2,20



DESSERTS



Brioche à l'Equobonita	2,20
Cocotte gourmande Moelleux au chocolat servi avec une sauce au caramel au beurre salé.	3,90
Crumble aux fruits Crumble en cocotte, aux fruits de saison.	3,90
Blanche cocotte Fromage blanc artisanal accompagné de fruits frais.	3,90

BOISSONS CHAUDES

Grand café équitable (méthode douce)	3,00
Thé / Tisane	2,80
Chocolat chaud	2,80
Supplément lait	0,20

TROP NOMBREUX POUR CHOISIR?

Donnez-nous votre budget par personne,
on s'occupe de composer !

NOUS FACTURONS 2,50€ LE PAIN BEURRE, CONFITURES ARTISANALES RPPP ET EQUOBONITA À VOLONTÉ

Valable dans le cadre d'un Brunch. Ne peut-être pris seul