





LIVESTATION DIY

 +  _____ 13,00

 +  +  _____ 16,00

* Prix nets en euros / Service inclus

 Cuisine maison de saison, à partir de produits frais ! 

ENTRÉES

- 3,90 -

VELOUTÉ DU MOMENT
Selon l'inspiration du moment et aux légumes de saison.
Commencez votre repas en vous réchauffant en douceur.



SALADE DE LENTILLES ET HARENG FUMÉ
Mélange savoureux de lentilles vertes mijotées
et de hareng fumé.



PLATS

- 9,70 -

TOULOUSE, MON CHOUX !

Saucisse de Toulouse grillée
avec une sauce à la moutarde à l'ancienne,
servie sur une purée de panais au beurre
noisette et avec une poêlée de choux.



COCOTTE TATAKI

Viande de boeuf saisie rapidement
puis marinée au gingembre, ail,
citronnelle, miel et coriandre.
Accompagnée de nouilles sautées
aux légumes, sauce soja.



GNOCCHIS AUX TROMPETTES DE LA MORT

Gnocchis de polenta maison
accompagnés d'une sauce crémeuse
aux trompettes de la mort, gratinés
au comté à la commande.



COCOTTE DU JOUR

De la bonne humeur,
des produits frais de saison,
une cuisine savoureuse
maison.

DESSERTS

- 3,90 -

COCOTTE GOURMANDE
Moelleux au chocolat servi avec une sauce
au caramel au beurre salé.



CRUMBLE AUX FRUITS
Crumble en cocotte,
aux fruits de saison.



BLANCHE COCOTTE
Fromage blanc artisanal
accompagné de fruits frais.



LA PIÈCE GRILLÉE !

Viande de bœuf sélectionnée grillée
accompagnée de ses pommes de terre sautées
et ses légumes du moment.

13,90

BURGER VEGE

Pain boulanger, steak végétarien maison, morbier, confit d'oignons maison
accompagné de salade verte et petites pommes de terre sautées.

10,90

BURGER FROID AU CANARD DE BRESSE

Pain boulanger, émincé de magret de canard fumé de Bresse, Mozzarella di Buffalo, confit d'oignons maison,
sauce au fromage blanc artisanal et ciboulette, accompagné de salade verte et petites pommes de terre sautées.

11,90



Gluten



Œuf



Sésame



Soja



Poisson

LÉGENDE DES ALLERGÈNES



Fruits à coques



Céleri



Arachide



Lait



Moutarde