

LIVESTATION DIY



(SERVICE JUSQU'À 23H)

A VOUS DE PLANCHER

Composez votre planche à partir des ingrédients sélectionnés avec le cœur et le palais chez nos petits producteurs ou transformés par notre chef !

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	2,90
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

4+1 OFFERT

(VALABLE SUR LES PLANCHES)

4 PRODUITS ACHETÉS ? ON VOUS OFFRE LE 5ÈME !*

* s'applique sur le moins cher des 5

GROSSE FAIM ?

DO YOUR BRUSCHETTA

Base 2,80 : Tartine + Ail + Huile d'olive + Coulis de tomate
+ Prix des ingrédients que tu auras choisi dans la liste Fromages, Charcuteries et Végés !

Tarte Végétarienne Maison avec salade verte 7,70

Mini Tarte Végétarienne Maison avec salade verte 3,90

BURGERS

Burger Végétarien Maison 10,90

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

Burger froid au canard de Bresse 11,90

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



DESSERTS



Brioche à l'Equobonita 2,20

Cocotte gourmande 3,90

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

Crumble aux fruits 3,90

Crumble en cocotte, aux fruits de saison.

Blanche cocotte 3,90

Fromage blanc artisanal accompagné de fruits frais.

Prix nets en euros / Service inclus