

LIVESTATION DIY



Le Dimanche de 11:45 à 16:00

Brunch du Live

* Prix nets en euros / Service inclus

FROMAGES

Comté	1,90
Beaufort	2,90
Brillat savarin	3,20
Fourme d'ambert	1,90
Morbier	2,20
St Nectaire fermier	3,30
½ chevre demi sec	2,60
½ st Marcelin de "La Mère Richard"	3,20
Reblochon	2,50

CHARCUT' & CO

Jambon cru	2,50
Jambon blanc	2,50
Rillettes canard	2,90
Bresaola (viande de bœuf séchée)	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 crudités	2,50

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA DU MOMENT	8,80
Tartine chaude à base d'ail, huile d'olive, coulis de tomate, charcuterie et fromages 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 à l'Equobonita	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 <small>(Médaille d'argent Salon de l'agriculture 2013)</small>	2,20



DESSERTS



Moelleux à la châtaigne	3,90
Moelleux à la crème de marrons et chantilly maison.	
Cheesecake du moment	3,90
Cheesecake en cocotte, avec ses fruits du moment.	
Blanche cocotte	3,90
Fromage blanc artisanal accompagné de fruits frais.	

BOISSONS CHAUDES

Grand café équitable (méthode douce)	3,00
Thé / Tisane	3,00
Chocolat chaud traditionnel	3,00
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