





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 SAUCISSON LYONNAIS

Mélange de pommes de terre et de saucisson lyonnais, assaisonné à la vinaigrette moutardée et aux herbes fraîches.



PLATS

- 9,70 -

CROZIFLETTE AUX DIOTS DE SAVOIE ET REBLOCHON

Crozets au sarrasin, diots de Savoie et sauce crémeuse aux échalotes, gratinés au reblochon à la commande.



COCOTTE DE POULET À LA BIÈRE BRUNE

Poulet mijoté à la bière brune des Monts d'Or, servi avec un assortiment de légumes de saison rôtis.

CHILI SIN CARNE

La version végétarienne du chili ! Un concentré de saveurs aux haricots rouges, soja, tomates, carottes, riz basmati et mélange d'épices maison.



COCOTTE DU JOUR

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

LA PIÈCE GRILLÉE !

13,90

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

BURGER VEGE



10,90

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

DESSERTS

- 3,90 -

MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

Moelleux à la crème de marrons et chantilly maison.



CHEESECAKE DU MOMENT

Cheesecake en cocotte, sablé breton avec ses fruits du moment.



BLANCHE COCOTTE

Fromage blanc artisanal accompagné de fruits frais.



CAFÉ GOURMAND

Boisson chaude avec un assortiment de mini-cocottes gourmandes selon l'envie du chef !

EXPRESSO ou ALLONGÉ : 6,00
AUTRES BOISSONS CHAUDES : 6,90



Gluten



Œuf



Sésame



Soja



Poisson

LÉGENDE DES ALLERGÈNES



Fruits à coques



Céleri



Arachide



Lait



Moutarde