

LIVESTATION DIY



Le Dimanche de 11:30 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 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 à l'Equobonita	2,20
Muesli maison et fromage blanc artisanal	3,90
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



Gourmandise poires et spéculoos Gâteau au fromage blanc artisanal, poires fraîches et cœur de crème de spéculoos.	3,90
Duo choco vanille Brownie au chocolat noir intense et noisettes, mousse de crème anglaise.	3,90
Blanche cocotte Fromage blanc artisanal accompagné de fruits frais.	3,90

BOISSONS CHAUDES

Grand café équitable (méthode douce)	3,00
Thé / Tisane	3,00
Chocolat chaud traditionnel 70% de cacao	3,00
Chocolat chaud Jeanne-Antoinette "Grands Crus"	4,50
• Noir aux 5 épices : Toute la magie des épices de Noël dans un chocolat chaud intense.	
• Noir à l'orange : Un chocolat chaud très chocolaté relevé par la saveur acidulée de l'orange.	
• Equateur 76% : Un chocolat chaud puissant, brut, pour les amateurs de chocolat fort.	
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 ET EQUOBONITA À VOLONTÉ

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