





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 D'ENDIVES ET MAGRET DE CANARD FUMÉ ARTISANAL

Mélange d'endives, magret de canard fumé artisanal, noix et comté, assaisonné à la vinaigrette moutardée.



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.



WOK DE LÉGUMES ET TOFU MARINÉ

Nouilles chinoises sautées aux légumes de saison et tofu mariné maison.



TAJINE DE BOEUF AUX PRUNEAUX

Bœuf mijoté aux pruneaux, carottes, pommes de terre ratte, mélange d'épices maison, servi avec de la semoule.



COCOTTE DU JOUR

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



LA PIÈCE GRILLÉE ! 13,90

Viande de boeuf sélectionnée, accompagnée de salade et légumes du jour.

BURGER VEGE 10,90

Pain boulanger, steak végétarien maison, morbier, confit d'oignons maison et sauce ciboulette, accompagné de salade verte et de patatas bravas.

DESSERTS

- 3,90 -

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

GOURMANDISE POIRES ET SPÉCULOOS

Gâteau au fromage blanc artisanal, poires fraîches et cœur de crème de spéculoos.



DUO CHOCO VANILLE

Brownie au chocolat noir intense et noisettes, mousse de crème anglaise.



BLANCHE COCOTTE

Fromage blanc artisanal accompagné de fruits frais.



Gluten



Œuf



Sésame



Soja



Poisson

LÉGENDE DES ALLERGÈNES



Fruits à coques



Céleri



Arachide



Lait



Moutarde