

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
Fourme d'ambert	1,90
Morbier	2,20
St Nectaire fermier	3,30
½ st Marcellin de "La Mère Richard"	3,20
Brie truffé	2,90
½ chèvre mariné à l'huile d'olive et herbes aromatiques	2,90
Chèvre cendré	2,90

CHARCUT' & CO

Jambon cru Italien (6 mois d'affinage)	2,50
Jambon blanc de l'Ain	2,50
Rillettes canard maison	2,90
Bresaola (viande de bœuf séchée)	2,90
Bacon artisanal de l'Ain	2,60
Rillettes poisson des étangs de la Dombes	3,40
Magret canard de l'Ain	4,50
Portion de saucisson ardéchois	2,50
Terrine de campagne de l'Ain	2,20

P'TITS VÉGÉS

Tapenade de "Ma grand-mère fait du vélo"	2,50
Houmous de "Ma grand-mère fait du vélo"	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 (Médaille d'or 2018)	2,20
Yaourt artisanal & son coulis de fruit (Médaille d'argent Salon de l'agriculture 2013)	2,20



DESSERTS



Délice choco-praliné	3,90
Mousse au chocolat noir 65% et praliné amandes-noisettes, servie avec une tuile aux noisettes	
Madeleine pistache et agrumes	3,90
Madeleine à la pistache, suprêmes d'orange et chantilly au thé Earl Grey	
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 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