

LIVESTATION DIY



(SERVICE JUSQU'À 23H)

A VOUS DE PLANCHER

Composez votre planche à partir des ingrédients sélectionnés avec le cœur et le palais chez nos petits producteurs ou transformés par notre chef !

4+1 OFFERT

(VALABLE SUR LES PLANCHES)

4 PRODUITS ACHETÉS ? ON VOUS OFFRE LE 5ÈME !*

* s'applique sur le moins cher des 5

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

FROMAGES

Comté	1,90
Cantal	2,80
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
¼ Mozzarella di buffala	3,70

P'TITS VÉGÉS

Mousse de ricotta aux herbes fraîches et échalote	2,70
Houmous maison	2,70
Gaspacho du moment	3,90
Potatoes aux herbes de Provence	1,90
Taboulé aux herbes et citron vert	2,50
Caviar d'aubergines	2,90
Guacamole	2,90
Gravlax de saumon	4,50

GROSSE FAIM ?



PULLED PORK BUN

accompagné de potatoes aux herbes de Provence et de salade

9,90

BURGER VÉGÉ

accompagné de potatoes aux herbes de Provence et de salade

10,90

SALADE DE CHA(T)

Mesclun, tomates cerises, féta, olives noires, 8,90
toasts au pesto, jambon cru.



DESSERTS



- 3,90 -

GOURMANDISE FRAISE CITRON VERT

Crèmeux au citron vert, fraises fraîches et sablé breton.

COCOTTE GLACÉE

Brownie au chocolat noir intense, glace vanille maison, sauce caramel au beurre salé.

BLANCHE COCOTTE

Fromage blanc artisanal, salade de fruits frais et sauce caramel au beurre salé.

Prix nets en euros / Service inclus