

LIVESTATION DIY



Le Dimanche de 11:30 à 16:00

Brunch du Live

* Prix nets en euros / Service inclus

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

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
Gravlax de saumon	4,50

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
Portion de melon	1,90

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA DU MOMENT	8,80
Tartine chaude à base d'ail, huile d'olive, tomates fraîches, charcuterie et fromage artisanaux.	



Œuf Bio DIY	1,50
Orange à presser DIY	3,00
2 petites crêpes DIY	1,50

PETITES DOUCEURS

Cake du moment	2,00
Cookies maison	2,00
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



Gourmandise fraise citron vert	4,50
Crèmeux au citron vert, fraises fraîches et sablé breton	
Cocotte glacée	4,50
Brownie au chocolat noir intense, glace vanille maison, sauce caramel au beurre salé.	
Blanche cocotte	4,50
Fromage blanc artisanal, salade de fruits frais et sauce caramel au beurre salé.	

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