LIVESTATION DIY®

Bistro - Bar - Brunch - Events

Réservations www.livestationdiy.com

LES HEURES ANTI CRISE

HAPPY HOUR

16:30 - 19:30

Sans pression

Pinte de blonde - **5.00**

Autres pintes - **6.50**

Shake your body

Cocktail DIY - **7.50**

Cocktail du moment - **6.90**

Plaisir non coupable

Mocktails - **6.00**

Softs classiques - **3.00**

La Grignot'

St Marcellin - **7.50**

1/2 saucisson - **7.50**

LAST CALL

23:00 - 01:00

Dernière soif

Pinte de blonde - **4.50**

Pinte IPA - **7.00**

Les Cocktails DIY

Plaisir solitaire **(1 verre)** **8.50**

Double Crush **(Format x2)** **15.50**

Polyamour **(Format x5)** **29.00**

Les Classiques & Sans Alcool

Cocktail du moment - **7.50**

Cuba Libre / Gin Tonic - **7.00**

Le Fauxjito **(mocktail)** - **6.00**

Le coup de grâce

Plateau shooters **(x10)** - **25.00**

Shooter Madeleine - **3.00**

Amour du Live - **2.50**

Double Ricard - **5.00**

DO IT YOURSELF

LES COCKTAILS DIY

DIY, c'est toi qui pimpe ton cocktail ! Choisis la taille (eh eh), choisis tes fruits, choisis ton alcool !

MOJITO
Citrons verts pilés - menthe - sirop de sucre de canne - Ron Havana Especial - Perrier
+ Purée de fruits au choix
Myrtille - mangue - fruit de la passion

CAIPIRHINA
Citrons verts pilés - sirop de sucre de canne
+ Purée de fruits au choix
Myrtille - mangue - fruit de la passion
+ Alcool au choix
Cachaça - vodka - rhum épicé - gin

MULE
Citrons verts pilés - ginger beer
+ Alcool au choix
Vodka - rhum - gin

SPRITZ
Prosecco, Perrier
+ Alcool au choix
Cinzano aperitivo - Limoncello - Liqueur de fleurs de sureau

PLAISIR SOLITAIRE
Un verre devant l'autre
9.50

DOUBLE CRUSH
x2 pour deux fois plus de plaisir
16.90

POLYAMOUR
5 fois plus de bonheur au prix de 4
38.00

DO YOUR GIN TO

Choisis ton gin...

BEEFEATER - London Dry - ***Agrumé***	**6.00**
BOMBAY SAPPHIRE - London Dry - ***Épicé et équilibré***	**8.50**
NORMINDIA PAMPLEMOUSSE - France - ***Agrumé***	**9.00**
HAUTEFEUILLE POMME-SUREAU - France - ***Frais & floral***	**9.50**

...et choisis ton tonic !

FENTIMANS TONIC — **2.50**

Classic : combava, citronnelle et genièvre
Japonais : agrume yuzu
Méditérranéen : orange de Valence, thym et citron

COCKTAILS

LES TWISTS

Les classiques revisités par la team

RITA IS ON FIRE *Et je la connais bien !* **9.90**
Tequila Sierra Blanco, Mezcal Coyote Noble, liqueur de piment maison, sirop de romarin maison, jus de citron vert, givrage pimenté.

COSMO PAPILLON *Un cosmo qui nous ressemble.* **9.90**
Infusion de vodka au pois papillon, clarification de jus de pomme, jus de citron vert et groseille, liqueur d'agrumes.

TAÏ ME MORE *La douce violence.* **10.90**
Havana Blanc infusé à l'écorce de pamplemousse et aux clous de girofle, rhum Botran blanc, sirop de kiwi et amande maison, purée de citron vert

CÈPES PARTY *'Ceptionnel !* **11.50**
Bombay Saphir infusé à la myrtille et aux cèpes, sirop de cèpes, purée de myrtille, blanc d'oeuf, elixir de chartreuse, jus de citron vert.

PEANUT EXPLOSED *A en briser les noix.* **11.50**
Amaretto Disaronno, sirop de cacahuète, expresso, blanc d'oeuf.

TINA COLADA *Simply the best.* **11.90**
Clan Carribean infusé à l'huile de coco, cordial d'ananas maison, glace à la pistache, pistaches concassées.

TONKA SUTRA *Si t'aimes le Pornstar, orgasme assuré.* **11.90**
Vodka Wyborowa infusée à la tonka et gousse de vanille, liqueur de passion et de fleurs aspérules odorantes, blanc d'œuf, purée de passion, bitter.

VINS

ROUGE

	VERRE	POT	BOUTEILLE
AOP CÔTES DU RHÔNE "MISTRAOU" Bio- Domaine de Panéry - Mourvèdre, syrah, grenache - ROND	4.90	15.90	21.90
AOC BEAUJOLAIS "GAMAY" Bio - Domaine Romany - Gamay - SOUPLE	6.90	24.90	34.90
AOP PIC SAINT LOUP "NOBILIS" ♥ Bio - Château Lascours - Syrah, mourvèdre, grenache - ÉQUILIBRÉ	7.50	25.90	35.90
CROZES-HERMITAGE "LE MAZEL" ♥ Sélection spéciale Bio - Domaine Nodin - Syrah - GOURMAND	-	-	44.90

BLANC

IGP GARD «LES SOURCES DE LA MARINE» Raisonné - Vermentino, grenache - FRUITÉ	4.90	15.90	21.90
AOC BEAUJOLAIS ""LES PALIÈRES" Bio - Domaine Romany - Chardonnay (Pierres bleues volcaniques) - MINÉRAL	7.50	25.90	35.90
IGP CÔTES DE GASCOGNE "LE JOYAU DE JOY" Bio - Domaine de Joy - Gros manseng - MŒLLEUX	6.50	23.50	30.50
AOP BOURGOGNE "CHABLIS" ♥ Coup de cœur Bio - Georges Deschamps - Chardonnay - VIF	-	-	44.90

ROSÉ

IGP CÔTES DE PROVENCE "AMARYLLIS" Bio - Domaine Amaryllis , grenache, cinsault	-	-	30.50

ÇA BULLE ?

CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT (75cl) **69.00**

BIÈRES

Et l'happy hour tous les jours jusqu'à 19:30 ! (même le dimanche si si)

BIÈRES PRESSION

	(25cl)	(50cl)	(1.5l)
BLONDE PILLS "KITTEN BEER" (4,2°) Se boit comme du petit lait	**3.50**	**6.00**	**15.90**
IPA LAGUNITAS (6,2°) ♥ **L'American craft Dream** Une explosion fruitée et accessible.	**4.20**	**7.70**	**20.50**
BEAVERTOWN APA (5,4°) **L'APA So british .** Yes she's back. Back again.	**4.90**	**9.00**	**23.90**
BLONDE FORTE PÉLICAN (7,5°) La générosité et l'intensité des bières du Nord.	**4.70**	**8.60**	**22.90**

LA SÉLECTION SPÉCIALE

	(33cl)
LA BLONDE BRASSERIE DU MONT BLANC **Sans gluten** et avec amour	**7.90**
LA BLEUE MYRTILLE BRASSERIE DU MONT BLANC **Sans gluten** et fruitée	**7.90**
LA THOU (Blanche) BRASSERIE RIVIERE D'AIN Artisanale, locale et championne du monde	**6.90**
MIRAGE - HOPPY PALE ALE BRASSERIE PINK SUN **Sans alcool** - Équilibrée, désaltérante, dégage des notes de fruits tropicaux et agrumes.	**6.90**
GREEN RAY - WEST COAST IPA BRASSERIE PINK SUN **Sans alcool** - Notes intenses d'agrumes et belle amertume.	**6.90**
CIDRE FILS DE POMME **Bio et brut** ♥	**7.90**

SOFTS

CHAUD

EXPRESSO	**2.00**
ALLONGÉ	**2.20**
DOUBLE ESPRESSO	**3.50**
THÉ	**4.00**
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCINO / LATTE	**4.50**

FRAIS

SIROP KIDS MOINS DE 12 ANS (25cl)	**3.00**
COCA COLA, COCA ZÉRO (33cl)	**4.00**
PERRIER (33cl)	**4.00**
VITTEL (25cl)	**4.00**
JUS BIO : POMME, PÊCHE, TOMATE, ABRICOT (25cl)	**4.00**
LIMONADES LEMONAID : CITRON VERT ou **PASSION** (33cl)	**4.70**
MATÉ Charitea Bio (33cl)	**4.70**
GINGER BEER Leamo bio (33cl)	**4.70**
THÉ NOIR GLACÉ CITRON Charitea bio (33cl)	**4.70**
INFUSION MENTHE - PASSION SANS SUCRE - Charitea bio (33cl)	**4.70**
VITTEL (1L) **SAN PELLEGRINO** (1L)	**8.50**
Supplément sirop	0.30
Quartier de citron vert	0.50

LES MOCKTAILS

CAIPIRIEN, NAH ! *Celui qui dit qui l'est !* **8.90**
Rhum Sober Spirits, purée de passion, purée de mangue, citrons verts pilés, limonade.

PEANUT BLINDER *À en briser les noix.* **8.90**
Amaretto Sober Spirits, sirop de cacahuètes maison, café, blanc d'œuf.

FAUXJITO *Il a tout du vrai, les souvenirs en plus.* **8.90**
Rhum Sober Spirits, citrons verts et menthe pilée, purée de passion, Perrier, jus de pommes.

LE RESSOURCÉ *Et ça va déjà mieux.* **8.90**
Gin Sober Spirits infusé au thym, infusion cèpes-myrtilles-thym, sirop de cèpes, purée de myrtilles, blanc d'œuf.

NOGRONI *No gueule de bois* **8.90**
Gin Sober Spirits, bitter Sober Spirits, infusion de jus de raisin au thé noir et épices.

ON NE JUGE JAMAIS PERSONNE, T'AS AUSSI DE BONS COCKTAILS EN PAGE COCKTAILS :)

SPIRITUEUX

CLASSIQUES - LES PREF'

Limoncello	6.00
Get 27	6.00
Liqueur de menthe blanche Vedrenne	6.00
Double ricard	6.00
Chartreuse verte	9.00
Mezcal Noble Coyote	9.00

WHISKY - JUSTE UN DOIGT

Ballantines - Scotch - vif	6.00
4 roses - Bourbon - fruité	8.00
Aberlour 10 ans - Scotch - Single malt - malté	9.00
Akashi - *Japon* - fruité	10.50
Rozelieures - *France* - tourbé	12.00

RHUM - POM-POM-POM

Havana Especial - Ron - *Cuba*	6.00
Kraken - Dark rhum - *Trinidad et tobago* - vanillé	8.50
Angostura 7 ans - *Tradition Anglaise* - pâtissier	8.50
Botran 15 - Solera - *Guatemala* - épicé	9.00
HSE VSOP - Agricole - *Martinique* - fruité	9.00

TOP Perrier, Coca, Maté, Tonic Fentimans +2.50

SHOOTERS - BANG-BANG

Amour du Live 3.50
Rhum, jus de pommes, sirop de gingembre, jus de citron vert

Kiss cool 3.50
Vodka, Curaçao, liqueur de menthe blanche

Aphrodisiaque 3.50
Gin, sirop de gingembre, jus de citron vert

Luigi 4.50
Get 27, Bailey's

Taubira 4.50
Rhum, liqueur de cerise, jus d'abricot, sirop de châtaigne

Madeleine 4.50
Vodka Zoladkowa Coffee, Cointreau, Amaretto, jus d'ananas

Tek feu 4.50
Tequila, liqueur de pêche, jus de citron vert, liqueur de piment maison

B52 5.50
Kalhua, Bailey's, Cointreau

Tequila Patrón 6.00
Quartier de citron et sel

Chartreuse 6.00
On ne la présente plus !

Plateau de la team x10 35.00

3 Amour du Live
2 Kiss cool
2 Tek feu
3 Madeleine

LA GRIGNOT'

15:00 - 19:00 - après 23:00

LE 1/2 SAUCISSON TRANCHÉ PAR LA MAISON	**7.50**
SAINT-MARCELLIN ENTIER	**7.50**

À TOUTES HEURES

DUO VEGAN — **5.90**
Tartinade et tapenade maison, bâtonnets de crudités.

COOKIE MAISON — **2.90**

PLANCHES

19:00 - 21:30

LES FORMATS

5 PORTIONS + BOL DE POTATOES	**16.90**
8 PORTIONS + BOL DE POTATOES	**22.90**

LE CROQUE POUR 7€ DE PLUS !

LES CHOIX

Chorizo
Saucisson
Jambon cru italien
Jambon cuit supérieur
Tartinade maison
Tapenade maison

Tomme de Savoie
Bleu de Gex
Morbier
Bûche de chèvre
Comté fruité

LES DESSERTS TOUT MAISON

Dès 15:00, pour le goûter ou le dessert

Carrot Cake aux épices et glaçage au cream cheese	**6.50**
Cheesecake Basque au coulis de passion	**6.50**
Digeo gourmand : 3 minis desserts et 1 shooter d'Amour	**7.90**

PLATS

19:00 - 22:30

C'EST TOI LA PATATE DIY **7.50**
Potatoes au paprika, sauce fromage blanc aux herbes.

PIMP TA PATATE +0.50/topping

• Bacon grillé • Cheddar fondu • Oignons frits

♥ **SAINTE-MARCELLINE** *idéal avec « maïster class»* **7.50**
Saint Marcellin rôti aux échalotes, sirop d'érable et thym.

TEX-MEX-CUSE-ME **9.90**
idéal avec «un peu de scrupule»
Poulet mariné, sauce tex-mex.

CROQUE-MONSIEUR BOURS'IN MAURICE *option végé possible* **10.90**
idéal avec « un peu de scrupule »
Croque-monsieur au pain aux céréales, crème aux échalotes et aux herbes façon boursin, jambon rostello, condiment aux herbes, gratiné au comté.

RAVIOLES CHAMPIGNOLES **14.50**
idéal avec « l'épi vert »
Ravioles du Dauphiné label rouge, sauce aux champignons, gratinage comté, noisettes.

TRINITÉ DU GRAS **25.90**
idéal avec tes potes !
Croque-monsieur + patates au cheddar et oignons frits + poulet marinés tex-mex-cuse-me.

MIAM

SIDES +3.00

UN PEU DE SCRUPULE
Pommes de terre paprika, sauce fromage blanc aux herbes et salade.

MAÏSTER CLASS
Pommes de terre paprika, sauce fromage blanc aux herbes et maïs crémeux au beurre.

L'ÉPI VERT
Salade verte et maïs crémeux au beurre.

← *Garde de la place pour les desserts maison !*