

LIVESTATION DIY®



- DE 12H00 À 14H00 -
DU MERCREDI AU SAMEDI
(Brunch DIY le dimanche)



 Cuisine maison de saison,
à partir de produits frais !



- 15,90 -

Formules uniquement du mercredi au vendredi - hors jours fériés -



- 18,90 -

LE BESTŒUF

Nous au Live, on aime l'œuf. C'est the best.
Surtout quand il est bio et cuisiné avant autant d'amour.
Du coup, à chaque saison son entrée best Œuf.

L'ŒUF MAYO

Œuf bio dur, mayonnaise au piment d'espelette,
rouelles d'oignons rouges et salade verte.



LES ENTRÉES

- 5,90 -

L'ENTRÉE DE L'ARDOISE

Une petite cocotte
pour rentrer dans "l'game".

Sup Form
+2€

- 14,90 -

TATAKI DE BOEUF

Poire de boeuf saisie puis marinée 24h minimum dans de la sauce soja,
vinaigre de riz, miel, coriandre, gingembre, citronnelle, ail et huile d'olive.
Servi avec des graines de sésame et accompagné de salade et de pommes de terre sautées.



Sup Form
+1€

- 13,90 -

PULLED PORK BURGER

Pain burger artisanal de la boulangerie Alle, effiloché de porc mijoté
à la bière, sauce fromage blanc ciboulette, tomate coeur de boeuf, salade de cébette
à l'huile d'olive, morbier. Servi avec de la salade et des pommes de terre sautées.



OPTION VÉGÉ
SUR DEMANDE

- 12,90 -

LA SALADE DU MOMENT

Elle varie selon les envies du Chef !

LES PLATS

LES COCOTTES DU MOMENT

- 12,90 -

Des cocottes généreuses de recettes mijotées avec passion,
de produits sélectionnés, de saison et inspirés du moment.

LA COCOTTE DU JOUR

Un plat signature de la team à la cuisine gourmande,
réconfortante et familiale et toujours de saison
à découvrir sur l'ardoise.

LE CHOCOLATÉ

Un petit boost de magnésium ça ne se refuse pas !

MOUSSE AU CHOC

Mousse aérienne au chocolat noir 64% du Pérou,
noisettes caramélisées.



FROMAGE BLANC ARTISANAL

Fromage blanc de "Chez Sylvain",
au choix nature, sucre, crème ou miel artisanal.



LES DESSERTS

- 5,90 -

LE DESSERT DU MOMENT

"J'suis pas trop sucré, mais là c'est différent."

Un dessert du moment inspiré et toujours gourmand
à découvrir sur l'ardoise

LÉGENDE DES ALLERGÈNES



NOUS PRÉTONS UNE ATTENTION PARTICULIÈRE AU CHOIX DE NOS PRODUITS.

NOUS CUISINONS DES PRODUITS BRUTS, DE SAISON, LOCAUX (OU DE PAS TRÈS LOIN !) EN
RESPECTANT LE TRAVAIL DE NOS PRODUCTEURS. L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE CARTE EST RÉALISÉE
SUR PLACE, AVEC AMOUR ET BONNE HUMEUR. BIENVENUE ET SURTOUT BON APPÉTIT !