





# LIVESTATION DIY

 +  \_\_\_\_\_ 13,50

 +  +  \_\_\_\_\_ 17,00

\* Prix nets en euros / Service inclus

 Cuisine maison de saison, à partir de produits frais ! 

## ENTRÉES - 4,50 -

*La petite nouvelle !*

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS,  
quenelle de fromage de chèvre frais et croûtons au piment d'Espelette.



SALADE DE POULPE  
aux oignons rouges, persil et grenade.



OEUF MEURETTE  
Oeuf poché, sauce au vin rouge, lard paysan grillé et croûtons de pain.



## PLATS - 10,00 -

MIJOTÉ DE BOEUF AUX PRUNEAUX,  
légumes de saison et frites de polenta au piment d'Espelette.



*La petite nouvelle !*

LASAGNES AUX BROCOLIS,  
fromage de chèvre frais et oignons rouges, gratinées au comté.



*La petite nouvelle !*

PAPILLOTE DE SAUMON AU CITRON VERT  
et à l'estragon, sauce vierge à l'huile d'olive bio  
d'Espagne, purée de pommes de terre et chou fleur frit.



**+2€**

## DESSERTS - 4,50 -

*La petite nouvelle !*

FROMAGE BLANC  
ARTISANAL,  
brunoise d'ananas à la badiane, sauce caramel  
salée et pépites de noisettes caramélisées.



POIRE POCHÉE À LA VANILLE  
ET AUX BAIES DE TIMUR,  
sauce au chocolat noir du Pérou 64%,  
crème chantilly maison et pépites de muesli.



VERRINE  
CHOCO-CAFÉ  
Crèmeux au chocolat noir, sablé  
croustillant et mousse au café.



ASSIETTE DE  
FROMAGES  
Assiette de fromages artisanaux  
sélectionnés par nos soins.



Gluten



Oeuf



Sésame



Soja



Poisson

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES



Fruits à coques



Céleri



Arachide



Lait



Moutarde

NOUS PRÊTONS 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 !