





LIVESTATION DIY

 +  _____ 13,50

 +  +  _____ 17,00

- UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI -

 Cuisine maison de saison, à partir de produits frais ! 

* Prix nets en euros / Service inclus

ENTRÉES

- 5,50 -

VELOUTÉ DE CAROTTES
ET PATATES DOUCES,
lard grillé et croûtons de pain.



La petite nouvelle!

GRATIN DE CAMEMBERT,
pommes de terre et poireaux,
servi avec une salade verte.



OEUF MAYO BIO,
servi avec une mayonnaise à la ciboulette,
salade verte et rouelles d'oignons rouges.



LES SIGNATURES

- 12,00 -

La petite nouvelle!

SAUCISSE DE TOULOUSE,
pochée au vin blanc et aux aromates, potée de choux
et légumes de saison.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE PARIS,
trompettes de la mort, parmesan et herbes fraîches.



PAVÉ DE SAUMON, SAUCE AU LAIT DE COCO,
citronnelle, citron vert et gingembre, tagliatelles fraîches.



+2€

LE BISTROT DU LIVE

- 12,00 -

La petite nouvelle!

SALADE DU CHEF

Endives, mesclun, fourme d'Ambert, noix, oeufs durs, jambon cru,
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et au vinaigre de cidre.



BURGER DU MOMENT

Pain boulanger, sauce ciboulette, steak de boeuf assaisonné
aux oignons et herbes fraîches, oignons rouges, morbier, lard fumé.
Accompagné de salade et de pommes de terre sautées.



PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE,

accompagnée de salade, de légumes de saison
et de pommes de terre en persillade.



CROZIFLETTE AUX DIOTS DE SAVOIE,

sauce crémeuse à l'échalote et au vin blanc, gratinée au reblochon laitier.



+2€

+3€

DESSERTS

- 5,50 -

ASSIETTE DE
FROMAGES

Assiette de fromages artisanaux
sélectionnés par nos soins.



GÂTEAU À LA BANANE
et zestes de citron vert,
chantilly à la vanille Bourbon.



FROMAGE BLANC
ARTISANAL,

crème de marrons de l'Ardèche, et
pépites de muesli maison au chocolat.



FONDANT AU CHOCOLAT
NOIR DU PÉROU 64%

crème anglaise à
la vanille Bourbon.



La petite nouvelle!

FINANCIERS
AUX AMANDES

et compotée de pommes
au citron et vanille Bourbon.



Gluten



Œuf



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 !