





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 -

La petite nouvelle !

CLAFOUTIS AUX ÉPINARDS,
fourme d'Ambert et lardons,
accompagné d'une salade verte.



**VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL
ET LAIT DE COCO,**
chantilly au paprika fumé, servi avec
des croûtons de pain grillé.



SALADE DE HARENG FUMÉ
aux pommes de terre grenaille, radis,
aneth, assaisonnée avec une vinaigrette
à l'huile bio d'Espagne et vinaigre de cidre,
toast de pain et crème aux herbes fraîches.



LES SIGNATURES

- 12,00 -

LIEU SAUCE COCO

Dos de lieu noir grillé accompagné d'une sauce au lait de coco et citron vert, riz thaï aux herbes et assortiment de légumes de saison.



+2€

La petite nouvelle !

GRATIN DE POIREAUX AUX FROMAGES

Poireaux fondants et poêlée de champignons de Paris servis avec une sauce béchamel au parmesan, le tout gratiné au comté et accompagné d'une salade verte.



POULET FERMIER À LA BIÈRE BRUNE

Cuisse de poulet fermier mijotée à la bière brune et aux échalotes, pommes de terre grenaille et assortiment de légumes de saison poêlés aux herbes.



LE BISTROT DU LIVE

- 12,00 -

LASAGNES DE BOEUF,

servies avec une salade verte.



BURGER DU MOMENT

Pain boulanger, moutarde au miel maison, steak de boeuf assaisonné aux oignons et herbes fraîches, oeuf au plat, tomme de Savoie, lard fumé, sauce ciboulette et pickles d'oignons rouges. Accompagné de salade et de pommes de terre sautées.



+2€

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE,

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



+3€

SALADE DU CHEF

Salade verte, bûche de chèvre cendrée lardée et poêlée, champignons poêlés, noix, betterave et radis multicolores, oeufs mollets et toast de pain grillé.



DESSERTS

- 5,50 -

La petite nouvelle !

ASSIETTE DE FROMAGES

Assiette de fromages artisanaux sélectionnés par nos soins.



CHEESECAKE

au chocolat blanc et aux zestes de citron vert, coulis de fruits exotiques maison à la vanille, sablé breton.



MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR DU PÉROU 64%

crème anglaise à la vanille Bourbon, éclats de noix caramélisées.



FROMAGE BLANC ARTISANAL,

crème de marrons de l'Ardèche, pépites de cookies aux deux chocolats.



GÂTEAU MOELLEUX AUX POIRES

et à la pâte à tartiner choco-noisette, chantilly maison à la vanille Bourbon.



MENU ENFANT 7,90€

(JUSQU'À 10 ANS)

1 PLAT COMPOSÉ AVEC LES PRODUITS DISPONIBLES + 1 PART DE MOELLEUX AU CHOCOLAT + 1 SIROP AU CHOIX

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 !