



LIVESTATION DIY

 +  _____ 13,50

 +  +  _____ 17,00

-UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI -
(Hors jours fériés)

 Cuisine maison de saison, à partir de produits frais ! 

* Prix nets en euros / Service inclus

ENTRÉES

- 5,50 -

SALADE D'ASPERGES VERTES

aux pommes de terre ratte, émietté d'oeuf bio dur à la ciboulette et huile d'olive bio d'Espagne.



La petite nouvelle !

TARTE FINE DE PRINTEMPS

Pâte feuilletée, confiture de figue, chiffonnade de jambon cru, fromage de chèvre frais, tomates cerises rôties et cébette. Servie avec une salade verte.



VELOUTÉ DE CAROTTES

à l'orange et au curcuma, chips de lard paysan fumé et toasts de pain grillé au piment d'Espelette.



LES SIGNATURES

- 12,00 -

La petite nouvelle !

FILET DE MERLU ET SAUCE VIERGE

Filet de merlu grillé accompagné d'une sauce vierge aux légumes de saison, purée de brocolis et pommes de terre, poêlée de carottes à l'orange.



+2€

PENNE AU PESTO BASILIC ET AIL DES OURS

Penne au pesto basilic, ail des ours et amandes, assortiment de légumes de saison, pignons de pin grillés et copeaux de parmesan.



CUISSE DE POULET FERMIER RÔTIE

crème d'ail, frites de polenta et assortiment de légumes de saison.



LE BISTROT DU LIVE

- 12,00 -

La petite nouvelle !

LASAGNES AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

et légumes de saison, accompagnées de salade verte.



TATAKI DE BOEUF

Poire de boeuf saisie puis marinée 24h minimum avec sauce soja, miel, gingembre, citronnelle, ail, épices et huile d'olive bio d'Espagne, servie avec des graines de sésame et accompagnée d'une poêlée de pommes de terre et légumes de saison et d'une salade verte.



+3€

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€

SALADE DU CHEF

Salade verte, bûche de chèvre lardée et poêlée, noix, betterave et radis multicolores, petits pois, pointes d'asperges, oeuf mollet et toast de pain grillé.



DESSERTS

- 5,50 -

ASSIETTE DE FROMAGES

Assiette de fromages artisanaux sélectionnés par nos soins.



VERRINE CHOCO-CITRON

Lemon curd, moelleux au chocolat noir et mousse légère au citron.



MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR DU PEROU 64%

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



FROMAGE BLANC ARTISANAL,

confiture de kiwi artisanale, salade d'ananas et kiwi frais et pépites de muesli maison.



La petite nouvelle !

CARPACCIO D'ANANAS

au sirop basilic citron vert, servi avec une mousse mascarpone aux zestes de citron vert.



MENU ENFANT 7,90€

(JUSQU'A 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 !