

LIVESTATION DIY



DIMANCHE MIDI COMME CHEZ MAMIE

Tous les Dimanches
de 12:00 à 15:00

Cuisine maison de saison,
à partir de produits frais !



ENTRÉES



- 6,00 -

LES ENTRÉES CHANGENT CHAQUE SEMAINE,
en fonction de l'inspiration du chef et des produits de saison.



LES COCOTTES



— LE PLAT DU DIMANCHE —

UN NOUVEAU PLAT CHAQUE SEMAINE,
seul ou à partager, pour se croire
comme chez Mamie !

GRATIN DE RAVIOLES

Au fromage de chèvre frais, noisettes torréfiées et huile de noisette.
Accompagné de salade verte.



14,00



TATAKI DE BOEUF

Poire de boeuf saisie puis marinée 24h minimum avec sauce soja, vinaigre de riz, miel, gingembre, citronnelle, ail, épices et huile d'olive, servie avec des graines de sésame et accompagnée de salade verte et de la garniture du moment.



15,00

SMOKED BEEF BURGER

Pain burger artisanal, éffiloché de boeuf braisé 6h dans une sauce barbecue puis fumé, morbier, sauce fromage blanc ciboulette, condiment de poivrons et tomates. Accompagné de salade et de pommes de terre sautées.



14,00

SALADE DE CHEF LICORNE & PETIT PONEY

Salade verte, oeuf bio mollet, toasts de bûche de chèvre cendrée, chiffonnade de jambon cru, figue fraîche, noix, oignons grelots confit et tomates cerises rôties.



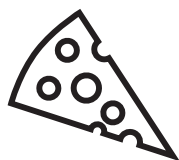
13,00

BUFFET FROMAGES & DESSERTS

A VOLONTÉ ! **

- 9,90 -

** SI TU AS COMMANDÉ UN PLAT



MENU ENFANT

10€

(JUSQU'À 10 ANS)

1 PLAT AVEC LES PRODUITS DISPONIBLES + L'ACCÈS AU BUFFET DESSERTS + UN SIROP

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 !

* Prix nets en euros / Service inclus