

A top-down view of a dark brown ceramic bowl filled with a vibrant quinoa salad. The salad includes cooked quinoa, fresh green lettuce leaves, sliced cherry tomatoes, cucumber, and toasted almond slices. The bowl is set on a light-colored, textured surface, possibly a wooden table. Overlaid on the center of the bowl is the text 'LIVE' in a large, white, stylized font, with 'eat & drink' in a smaller, white, sans-serif font below it, flanked by horizontal lines.

LIVE
— eat & drink —

ENTRÉES

STARTERS

Foie gras mi-cuit, pain d'épices 19
et condiments à la poire
Mi-cuit Foie Gras, gingerbread and pear condiment

Saint-Jacques de la baie de Seine 15
en vol-au-vent et fondue de poireaux
*Scallops from the bay of Seine "Vol-au-vent" style
and melted leeks.*

Velouté de châtaigne et cappuccino de noisettes 13
Chestnut velouté and hazelnut capuccino

Produits de Saison 14
Création de mets tous les mercredis, autour d'une
viande, d'un poisson ou vegan
*Seasonal product, changing every wednesday around
a meat, a fish or vegan*

PLATS

MAIN COURSES

Produits de Saison 29
Création de mets tous les mercredis, autour d'une viande, d'un poisson ou vegan
Seasonal product, changing every wednesday around a meat, a fish or vegan

La volaille du Gâtinais farcie aux champignons des Hauts-de-France, 28
risotto d'orge au beurre d'estragon
*Poultry from Gâtinais stuffed with mushrooms from "Hauts-de-France", barley
risotto with tarragon butter*

Filet de St-Pierre en croûte de noix, 30
fenouil braisé et condiment aux agrumes
John Dory fillet nut's crust, braised fennel and citrus fruit condiment

Joue de bœuf confite, rutabaga en mousseline et topinambour rôti 26
Candied Beef cheek, rutabaga's mousseline and roasted Jerusalem artichoke

Penne à la ricotta et pousse d'épinard, pignon de pin et citron confit 24
Penne with Ricotta cheese and spinach sprout, pine nut and candied lemon

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

Burger 26
Boeuf français Aubrac 150 gr, beaufort fondu, pancetta, frites et salade
*Burger, French Beef Aubrac 150gr,
melted beaufort cheese, pancetta, French fries and salad*

Veggie burger 26
compote d'oignons, ketchup au miel et épices douces
*Veggie Burger, stewed onions, ketchup sauce flavoured with honey
and sweet spices*

"Live" Croque 24
Saumon fumé, béchamel maison, gratiné d'emmental, jeunes pousses, salade
*"Live" Croque monsieur, smoked Salmon, homemade bechamel, grilled
emmental cheese, salad*

Salade César 24
Volaille crispy ou saumon
Salade romaine, parmesan, crouton sauce César
*Caesar salad, crispy poultry or salmon, parmesan cheese, toasted bread,
Caesar dressing*

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

Brie truffé 12
Truffled Brie

Créations sucrées de notre Pâtissier 14
Pastry Chef creations

Café ou thé gourmand du moment 14