



LIVE  
— eat & drink —

## À PARTAGER *TO SHARE*

Les Palapas 7-10

Tapas de notre Terrasse Palapa, aux notes d'Amérique du Sud à partager ou pas (à partir de 17h)  
From our terrace Palapa, discover our tapas with South American flavours to share or not (from 5pm)

### ENTRÉES *STARTERS*

Focaccia maison, Tomates d'Antan 14  
Concassée de tomates  
Homemade Focaccia bread, tomatoes multicoloured,  
crushed tomatoes

Poulpe pressé aux algues Nori 16  
Crèmeux d'avocat, huile au charbon végétal  
Octopus terrine marinated with seaweed Nori,  
Avocado cream, oil flavoured with wood charbon

Produits de saison 14  
Création de mets tous les mercredis, autour d'une  
viande, d'un poisson ou vegan  
Seasonal product, Every wenedday, a meat, a fish or  
a vegan creation

### PLATS *MAIN COURSES*

Produits de saison 29  
Création de mets tous les mercredis, autour d'une viande, d'un poisson ou vegan  
Seasonal product, Every wenedday, a meat, a fish or a vegan creation

Cabillaud marbré aux herbes 30  
Courgettes rôties, mousseline de haricot Burlotti  
Cod fish marbled with herbs,  
roasted zucchinis, mousseline of Burlotti beans

Picanha de Veau français 34  
Rigatonis farcis aux légumes d'été confits  
French Veal Picanha, rigatoni pasta stuffed with summer vegetables

Duo Volaille rôtie et Canard en cromesqui 31  
Purée de maïs, espuma de polenta  
Duo roasted free-range chicken and Duck cromesqui,  
Corn mousseline, polenta whipped cream

### LE CRU *RAW DISH*

Ceviche de Thon 26  
Leche de tigre, mangue, grenade,  
légumes croquants en salade  
Tuna ceviche, leche de tigre, mango,  
Crunchy vegetables

### LES INCONTOURNABLES *THE ESSENTIALS*

LIVE Burger 26  
Bœuf français Aubrac 150 gr, cheddar fondu, sauce  
« Live », frites et salade  
"LIVE" Burger, French Beef Aubrac 150gr, melted  
cheddar, "Live" sauce, French fries and salad

César salade, Poulet fermier rôti 24  
Salade romaine, parmesan, croutons rôtis aux  
herbes, sauce César  
Roasted free-range chicken Caesar salad, parmesan  
cheese, toasted bread with herbs, Caesar dressing

Conchiglionis végétales 22  
Pâtes de l'Essone glacées au poivron rouge, tofu fris  
mariné au soja et gingembre  
French Pasta from Essone marinated with red  
sweet pepper, crispy tofu flavoured with soya and  
ginger

### FROMAGES & DESSERTS *CHEESES & DESSERTS*

Fromages de saison de Xavier Thuriès «Meilleur Ouvrier de France » 12  
Confiture maison de tomate verte, pain de campagne  
Seasonal French cheeses from Xavier Thuriès « Meilleur Ouvrier de France »  
Homemade jam of green tomato

Café ou thé gourmand du moment 12

Créations sucrées de notre Pâtissier 12  
Pastry Chef creations