

Entrées

Fingers d'Abondance panés au romarin et citron

Accord mets / vin blanc : Côtes de Gascogne, Uby Bio



8

Tempuras de lieu noir aux aromates, sauce tartare

Accord mets / vin blanc : Chasselas, Touraine

7

Farceur coeur blette, sauce reblochon & chips de bacon

6

Caviar végétal au potiron & amandes, perles au charbon végétal



6

Planche de fromage



13

Planche de charcuterie / Planché mixte

13

16

Burgers

Servis avec frites maison & un bouquet de jeunes pousses. Nos pains à burger sont élaborés par "Gaspard est dans le pétrin" 100% levain naturel & boulangerie éco-responsable

LE VÉGÉTAL

Bun's artisanal, nuggets de tofu pané panko, épinards et noix, chutney d'oignons, piquillos, Tomme de Savoie AOC

Accord mets / vin rosé : La nuit tous les chats sont gris



15

L'ORIGINAL

Bun's artisanal, steak charolais 150g, ketchup piment d'Espelette, chutney d'oignons, cornichons aigre doux, raclette fumée du Brézain

Accord mets / bière : Brasserie Big Mountain, IPA

16

LE BURGER DU MOMENT

Sélection du chef, voir ardoise du moment

16

Grandes Assiettes

N'hésitez pas à demander les suppléments pour vos plats préférés :

lard paysan, oeuf, poulet, sauce reblochon, frites de panisse, nuggets de tofu, finger d'Abondance

CANNELONI DU CHEF

Pâtes maison farcies aux poireaux, carottes & ricotta, pesto de pousses d'épinards et leurs tuiles de parmesan

Accord mets / vins rouge : Le loup est dans la bergerie, Pays d'Herault



15

LA CAILLE

Caille rôtie, accompagnée de topinambours et de pommes de terre sautés, jus réduit au miel et à l'ail

Accord mets / vin rouge : Vacqueyras, Domaine les Ondines

18

LE BOWL DU MARAÎCHER

Mesclun, betteraves, carottes, endives, pickles de chou rouge, boulgour, frites de panisse aux herbes



14

LA PIÈCE DU BOUCHER

Sélection du chef, voir ardoise du moment

Desserts

Crème catalane au potiron caramélisé, glace yaourt au lait de montagne

Verrine aux poires, mousse marron-vanille & brisures de sablé breton

Mousse chocolat au piment d'Espelette, biscuit croustillant & orange confite

6

8

7

Prix en euros net TTC, service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande



Plat végétarien

La Cantine est kids friendly !
Demandez plus d'infos à nos serveurs sur nos menus.



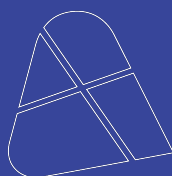
La Cantine se met à table

Notre pari est un peu fou : garder des prix raisonnables en proposant une cuisine 100% fait-maison, mitonnée par des chefs et leur brigade, et que notre approvisionnement tende vers du 100 % Français, bio, local et traçable. Nous privilégions les filières agroécologiques et les circuits courts. Un vrai défi dans un pays qui commence tout juste à réinventer son agriculture...

Nous travaillons une offre majoritairement végétarienne, à partir de produits bruts et de saison, nos produits animaux sont issus de filières responsables et les œufs issus d'élevages en cage sont exclus. Notre cuisine fait la guerre au gaspillage et nos biodéchets sont compostés.

Nos produits d'entretiens sont végétaux et biodégradables, tout comme les contenants de notre vente à emporter. Nous avons aussi dû faire certains choix radicaux comme exclure l'avocat, le saumon, bannir les plastiques jetables, changer des fournisseurs, retravailler nos cartes... C'est du boulot, mais une fois les habitudes prises on se demande comment on faisait avant !

Pour nous challenger, nous avons choisi Ecotable, le référentiel de restauration responsable le plus exigeant en France.



Retrouvez-nous sur : lacantine.arkose.com/genevois/



Ce restaurant a reçu 1 macaron du Label Ecotable