

Entrées

Croustillant de chèvre Verneuil, miel d'acacia et cerneaux de noix
accords mets / vin : les 4 Tours / bière O'clock Tim-Ut



Tempura de chou-fleur, ketchup au paprika fumé
accords mets / vin : Rosé domaine Fouques / bières : Volcelest triple ou O'clock Side Effect



Tortilla snackée, nouilles, légumes croquants, sauce soja sucrée et mayonnaise wafu



Planche mixte

15

Planche veggie



Burgers

Servis avec des frites maison et bouquet de salade, les pains burgers sont fabriqués par " Victor & Lily " artisan boulanger, supplément poitrine fumée - 1,5

VEGGIE

Bun artisanal, scamorza fumée panée, chou poêlé, pousse d'épinards, pickles d'oignons rouges et betterave en ketchup (supplément scamorza fumée panée - 2,5)
accords mets / vin : blanc Saint Apollinaire / bière : Pachamama Strata, cidre Fils de Pomme Sureau



ORIGINAL

Bun artisanal, steak Charolais 150g, Morbier AOC au lait cru, pickles d'oignons rouges, romaine et mayonnaise moutarde (supplément steak charolais - 6)
accords mets / vin : équilibré / bière : O'clock Sabro, Volcelest Double IPA

14

BURGER DU MOMENT

Création du chef selon l'arrivage du jour voir l'ardoise

Grandes Assiettes

L'ensemble de nos plats sont 100% fait-maison.
Suppléments : poulet Label Rouge - 3 / œuf bio - 1,5 / poitrine fumée - 1,5

FILET MIGNON

Filet mignon pané au panko, crémeux de légumes racines, pickles de courge et sauce satay
accords mets / vin : L'équilibriste / bière : Bouledogue IPA

18

BOWL

Houmous pois cassés, croustillant de chèvre Verneuil, courge et chou-fleur rôtis, lentille beluga, vinaigre balsamique et graines de tournesol (supplément œuf - 1,5)
accords mets / vin : rosé côte de Provence les 4 Tours, / bière : Oskare Pocket,



PAD THAI

Nouilles, pousses de soja, carotte, céleri rave, œuf et citron (supplément poulet - 3)



PIECE DU BOUCHER

Pièce selon arrivage, crème fourme d'Ambert (supplément sauce - 2)

20

Desserts

Dacquoise amande, croustillant pailleté feuillantine et spéculoos, mousse au chocolat & zeste d'orange bio
Poire pochée, crème diplomate, gressins au pavot, chantilly et compotée de kiwi
Café / Thé gourmand

7**7****8**

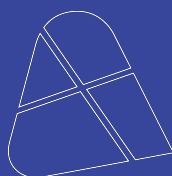
La Cantine se met à table

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/massy/



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable