

Entrées

Bruschetta chèvre, jambon de pays et noix

Pain de campagne, chèvre frais AOP, jambon de pays MAS, cerneaux de noix

5

Falafels, sauce tahine

Boulettes de pois chiches, ail, persil, coriandre, quatre épices



6

Croquetas au Comté AOP et cumin, sauce yaourt acidulé



6

Panisse aux herbes et épices, sauce tartare



6

Planche de charcuterie MAS (petite ou grande)

8

15

Planche de charcuterie MAS et fromages AOP (petite ou grande)

10

18

Burgers

Nos burgers sont servis avec des frites maison et bouquet de salade, nos pains sont fabriqués par "La Mie Parisienne" artisan boulanger local / supplément poitrine fumée Prince de Paris : 2

BURGER VEGGIE

Bun multigraines artisanal, galette falafel, sauce blanche aux herbes, pickles de chou rouge et pousses alfalfa



14

BURGER ORIGINAL

Bun multigraines artisanal, bœuf basque 100% plein air, fourme d'Ambert AOP oignons caramélisés au Porto, sauce tartare et pousses d'épinards
accords mets / bières ou vins

15

BURGER DU MOMENT

Buns multigraines artisanal, suprême de poulet pané, comté AOP, pesto de coriandre

16

Grandes Assiettes

Les suppléments suivants sont disponibles sur demande :

Poitrine fumée Prince de Paris : 2 / Oeuf bio : 1,5

BOWL D'AUTOMNE

Salade de lentilles, pois chiches marinés, feta grecque AOP, butternut bio, pickles de chou rouge bio, raisins secs, salade verte



13

TRUFFADE

Pommes de terre Marabel, oignons bio, ail, Cantal AOP, crème liquide, salade verte (idéal avec un supplément poitrine fumée)



13

POULET AU CIDRE ET MOUSSELINE DE CAROTTE

Cuisse de poulet jaune, Maison Garat, cidre brut Fils de Pomme, mousseline de carottes au cumin

15

Desserts

Moelleux chocolat à la crème de marron

Brioche façon pain perdu et glace vanille

6

6



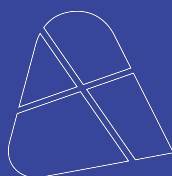
La Cantine se met à table

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 : <https://lacantine.arkose.com/montreuil/>



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable