

Entrées

Samoussa aux légumes, sauce au curry



6

Tarte tatin aux échalotes, tapenade, copeaux de parmesan AOP



7

Burrata bio "Ottanta", huile d'olive vierge extra IGP, toast à l'ail



12

Burgers

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison & salade, nos buns sont élaborés par la boulangerie artisanale "La Mie Parisienne" - suppléments disponibles : œuf bio, steak, fromage, poulet, poitrine fumée

BURGER VEGGIE

Bun artisanal, scamorza fumée panée au panko, piquillos, crème de pesto de roquette



14

BURGER DU MOMENT

Bun artisanal, palette de porc fermier d'Auvergne confite, Cantal, sauce barbecue, oignons caramélisés

15

BURGER ORIGINAL

Bun artisanal, steak de boeuf 100% plein air, cheddar AOP fermier, oignons caramélisés, sauce cocktail, pickles de cornichon

15

Grandes Assiettes

Suppléments disponibles sur demande

BOWL FACON BO BUN

Vermicelles de riz, chou chinois sauté aux noix de cajou à l'huile de sésame, carottes râpées, radis red meat, sauce saté & basilic thaï, œuf bio mariné au soja
supplément poulet jaune des Landes mariné à la citronnelle & gingembre : 5



13

GNOCCHI DU CHEF

Servi avec du chou romanesco, crème au vin blanc et oignon, râpé de chou-fleur violet
crumble de parmesan AOP



14

ROUGAIL SAUCISSE BIO

Saucisse fumée bio, sauce rougail, riz basmati parfumé à la badiane

16

Desserts

Poire pochée à la verveine, spéculoos, sauce chocolat 70%

7

Verrine de crème au citron bio, palet breton, brisures de meringue

7



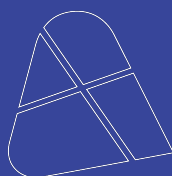
La Cantine se met à table

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/nation/



Ce restaurant a reçu 3 macarons du Label Ecotable