

Entrées

Tortilla espagnole

suppléments : oeuf bio 1,50 / poitrine fumée 1,50 / fromage 2



5

Arancinis au champignons de Paris, potimarron rôti & scarmorza fumée



6

Croquetas de pommes de terre & chorizo

6

Planche de tapas à partager - petit & grand format

8

15

Planche mixte charcuterie & fromage - petit & grand format

8

15

Burgers

Servis avec des frites maison et bouquet de salade, nos pains burgers sont fabriqués par " La Mie Parisienne " Artisan Boulanger / supplément : poitrine fumée Prince de Paris Dumbéa 1,50

BURGER VEGGIE

Bun artisanal, portobello marinés, pickles de cornichon, crème de scamorza fumée, tomate confite, crispy d'échalotes



14

BURGER DU MOMENT

Bun artisanal, épaule d'agneau cuite en basse température, morbier AOC, sauce tomate maison, oignons caramélisés

17

BURGER ORIGINAL

sauce barbecue maison, oignons caramélisés, pickles de cornichon

14

Grandes Assiettes

Supplément mozzarella AOC ou riz : 3

Suppléments œuf bio & bacon : 1,50

TRILOGIE DE RAVIOLES

Potiron, épinard & céleri, cuits dans un bouillon de légumes minute



14

TACU TACU FACON PERUVIENNE

Sauce maison, légumes du moment et oeuf bio



14

TACOS AU POULET FERMIER

Sauce piquante, cebette, oignon, citron bio, légumes croquants & crème acidulée

15

Desserts

Tarte tatin déstructurée, éclat de pâte sablée, pomme Granny Smith & beurre de caramel

6

Tuilé de chocolat & crumble cacao, agrumes bio, crème mascarpone

7

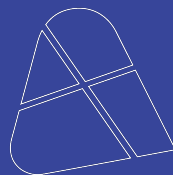


La Cantine se met à table

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 !



Retrouvez-nous sur : pontdesevres.arkose.com