

## Tapas

Samossas aux légumes d'hiver, miel et épices  
et mayonnaise à la carotte



5

Fingers de tomme de Savoie au citron  
et sauce fromage blanc au poivre noir fumé



7

Tapas du moment : imaginées par le chef selon son inspiration du jour



6

Planche de tapas : samossas, fingers et tapas du moment



15

Planche mixte : charcuteries les Roches Blanches et fromages normands

15

1/2 planche mixte individuelle

8

## Bowls

Supplément fingers de tomme de Savoie - 3  
Supplément poulet fermier Label Rouge - 3

### BOWL POULET

Suprême de poulet fermier Label Rouge, quinoa du Vexin normand, crémeux de carottes  
et fèves de tonka, réduction de vin rouge et vinaigre balsamique, chips de panais

14

### BOWL VEGE

Lentilles du Vexin normand, potatoes de panais et pommes de terre au paprika fumé,  
fingers de tomme de Savoie, sauce au poivre fumé, salade de betteraves et coriandre, mâche



13

### PAD THAI SIGNATURE

Nouilles de riz, bouillon au curry vert et légumes, œuf bio, oignons cébettes,  
tofu mariné, noisettes, coriandre et pousses de soja



15

## Burgers

Buns fabriqués par "La Boulangerie Lenègre". Burgers servis avec frites maison  
Supplément poitrine fumée fermière - 1,5 / Supplément poutine sauce Mimolette - 2

### BURGER VEGGIE

Bun artisanal, galette de betteraves, haricots rouges et pois chiches aux herbes,  
tomme de Savoie, oignons confits, mayonnaise de carottes et moutarde à l'ancienne, mâche



13

### BURGER CLASSIQUE

Bun artisanal, boeuf normand 150g, camembert bio, sauce au poivre noir fumé,  
cornichons, pickles d'oignons rouges, mâche

14

### BURGER CLASSIQUE XXL

Burger classique avec double steak de bœuf normand, poitrine fumée fermière et œuf bio

20

### BURGER DU MOMENT

Imaginé par le chef selon son inspiration du jour

15

## Desserts

Mont-blanc, crème pralinée, caramel à la crème de marrons et noisettes torréfiées

7

Crème citron, poires pochées, meringue et crumble au charbon végétal

6

Coupe glacée Arkosé : glaces vanille, caramel beurre salé et pomme-cidre, chantilly, noisettes torréfiées

7



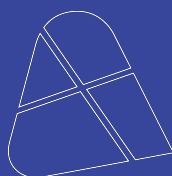
# La Cantine se met à table

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 : [rouen.arkose.com](http://rouen.arkose.com)



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable