

Entrées

Velouté de céleri, vitelottes rôties, pickles de céleri branche



5

Fine bruschetta ailée, pickles d'oignons et céleri, chou-fleur, crème au chèvre de Sainte Maure



6

Planche de tapas : sablé aux graines, falafels de lentilles corail, fingers à la tomme de Savoie



6

9

Planche mixte : jambon de Vendée, pâté au porto, tomme de Savoie & Sainte Maure

8

15

Burgers

Nos buns sont fabriqués par la boulangerie bio Around the Bread servis avec frites maison & salade
Suppléments: Poitrine fumée - 1,50 / Oeuf bio - 1,50 / steak haché Charolais - 6

BURGER VEGGIE

Bun, butternut pané, tomme de Savoie, sauce tartare, chou-rouge confit, pickles de chou fleur



13

BURGER ORIGINAL

Bun, bœuf haché Charolais, Abondance AOP, ketchup tomate, courge en pickles, échalotes caramélisées au vin rouge & cinq épices, roquette

14

BURGER DU MOMENT

Selon les créations de notre chef, voir l'ardoise du jour

Grandes Assiettes

Suppléments : fingers de tomme de Savoie IGP - 3 / butternut pané - 2,50
suprême de poulet IGP Label Rouge - 6

SUPREME DE VOLAILLE

Suprême de poulet IGP Label Rouge en basse température, jus de volaille corsé, mousseline de butternut & pommes de terre grenaille rôties

14

ASSIETTE AUTOMNALE

Lentilles corail, pommes de terre grenaille, houmous au curcuma, pickles de chou-fleur, pesto de roquette, crumble au charbon végétal et mélange de graines, jeunes pousses



13

PLAT SIGNATURE

Pulpe d'épinard, polenta au beurre noisette, poêlée de pleurôtes, chips de panais & betteraves crues



12

Desserts

Tartelette maison, ganache chocolat noir, crème d'orange bio, tuile dentelle, glace vanille

Sablé, figue rôtie, espuma vanille, miroir de vin rouge aux épices, noisettes caramélisées

Coupe de glace 3 boules : vanille / caramel / citron / yaourt aux fruits rouges / pistache / chocolat

6

7

5



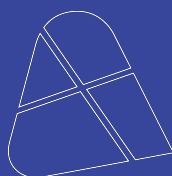
La Cantine se met à table

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/tours/



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable