

Entrées

Fingers de panisè et aioli aux câpres



6

Samossas feta, épinards & citron confit



6.5

Chou-fleur du Sud-Ouest rôti au zaatar, fromage blanc à la coriandre



6.5

Triplette d'entrées



16

Planche charcuterie: jambon de Bayonne IGP, chorizo du Sud-Ouest & finocchiona IGP

12

16

Planche charcuterie & sélection de fromages

16

Grandes Assiettes

Tous nos buns sont fabriqués par Bun's Baker, boulanger bordelais.

Ils sont servis avec salade et frites maison.

Supplément poitrine fumée ou fromage 1.5

ASIAN BOWL

Nouilles de riz, œuf bio au plat, poireaux bio grillés, pleurotes bio, bouillon soja, pickles d'oignons & tuile de sarrasin



14

LA BURRATA

Burrata des Pouilles, potimarron bio rôti, suprêmes d'orange bio, graines de courge, pousses d'épinard, polenta croustillante et réduction d'orange bio

accord mets / vin : blanc Bordeaux, Oé



15

PÂTES DU MOMENT

Pâtes fraîches en fonction des arrivages

BURGER VEGGY

Bun brioché au sésame, galette de pommes de terre aux herbes, pleurotes bio grillées, crème acidulée, confit d'oignons, cornichons & reblochon AOP

accord mets / vin : blanc Le Bugey, Chardonnay like, Oé



14

BURGER ORIGINAL

Bun brioché au sésame, steak de bœuf français 150g, confit d'oignons, cornichons, tomme de brebis basque & sauce barbecue

accord mets / vin : rouge Côtes-du-Rhône, Oé

16

COPAINS COMME COCHONS

Bun brioché au sésame, palette de porc français façon porchetta, aioli aux câpres, confit & pickles d'oignons, pousses d'épinard, cheddar affiné

16

Desserts

Pommes bio du Sud-Ouest rôties, compote de pommes au tahini, caramel beurre salé, tuile sésame

6

Mille-feuille ganache chocolat et sauce choco

6.5



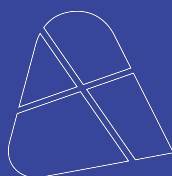
La Cantine se met à table

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



Ce restaurant a reçu 1 macarons du Label Ecotable