

Entrées

Tatin d'endives, émulsion mimolette régionale

Tempura de légumes, crème au curcuma

Planche mixte - petite / grande

Tapas : arancini al tartufo - petit / grand

Tapas : falafels en croques, sauce yaourt menthe, coriandre - petit / grand



7



6

8

15



6

8



5

7

Grandes Assiettes

Nos buns sont fabriqués par notre artisan boulanger Vianney Degruson, farine bio et régionale.

Suppléments : serrano - 3 / oeuf bio poché - 2 / poitrine de porc confite - 3 / frites maison - 3

FISH AND CHIPS

Servi avec sauce tartare et frites maison

15

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, CRUMBLE PARMESAN

Supplément jambon Serrano - 3



14

PENNE VEGETARIENNES

Servies avec une crème de courge, croûtons grillés & graines, supplément poitrine de porc - 3



13

GNOCCHI MAISON DE POTIMARRON

Coulis d'épinards, chou kale, rouelles d'oignons rouges frits & copeaux de mimolette régionale



14

LE VEGGIE

Bun bio aux graines, pesto d'épinards, steak de chou-fleur, betterave, oignon, cébette et quinoa, fenouil croquant, cornichons, bouquet de salade, frites maison



14

L'ORIGINAL

Bun bio aux graines, ketchup, moutarde, haché des Hauts-de-France, petit Bergues, oignons caramélisés, cornichons, bouquet de salade, frites maison.

15

BURGER DU MOMENT

En fonction des arrivages, voir l'ardoise

Desserts

Mojito à croquer : crème citron bio, segments de citron bio pochés à la menthe, meringue citron bio, gelée au rhum & sucre pétillant

7

Poire bio Belle-Hélène : pochée à la vanille, sauce chocolat, glace vanille & amandes grillées

6



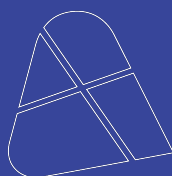
La Cantine se met à table

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/lille/>



Ce restaurant a reçu 1 macarons du Label Ecotable