

Entrées

Oignon confit, émulsion au lard fumé, cive crue

6

Velouté de potimarron, huile de sésame, châtaigne grillée

6

Brioche maison aux câpres et aneth, tapenade d'olives vertes

6

Planche de Saint-Nectaire AOP, reblochon AOP, Ossau-Iraty AOP, confit de coings

8

15

Grandes Assiettes

RISOTTO DE RIZ NOIR IGP

Émulsion de Saint-Nectaire et noix, jeunes pousses daïkon

13

Accord Mets Vins/Bières Oskare Sticky Chaï, vin blanc Oé Languedoc

SUPREME DE VOLAILLE JAUNE DE LA MAISON GARAT

Céleri confit, purée de céleri rave, émulsion persil wasabi

15

Accord Mets Vins/Bières Deck & Donohue Pils, vin rosé domaine de Fouques

GNOCCHI PÔELÉS

Crème de sauge, amandés torrifiées, jeunes pousses de moutarde

13

BURGER VEGGIE

Saint-Nectaire AOP, céleri rave rôti, pickles de betterave jaune pesto de sauge, cornichons et bun multi graines

14

Accord Mets Vins/Bières Oskare Pocket Session IPA, vin blanc Oé Languedoc

BURGER ORIGINAL

Boeuf haché 100% élevé en plein air, compotée d'oignons caramélisés, Ossau-Iraty AOP, cornichons, ketchup au piment d'Espelette et bun multi graines

15

Accord Mets Vins/Bières Oskare No Foot, vin rouge Domaine de PeyBonHomme

BURGER DU MOMENT

Poitrine de porc fumée grillée, compotée d'oignons caramélisés, pickles de chou rouge, Ossau-Iraty AOP, ketchup piment d'Espelette et bun multi graines

14

Desserts

Crèmeux citron jaune, meringue italienne, gel citron jaune bio, poudre de verveine, crumble amandes

7

Sablé cacao, ganache fondante chocolat noir 55%, confit d'oranges amères bio

8



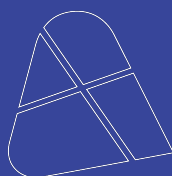
La Cantine se met à table

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/pantin/>



Ce restaurant a reçu 3 macarons du Label Ecotable