

Entrées

Sushis de légumes d'hiver, mayonnaise miso maison : - 4 pièces / 8 pièces



5

10

Tartelette mimolette, pickles d'oignon et céleri



7

Cheesecake salé ricotta, citron bio confit maison, sablé parmesan



8

Planche de charcuterie / Planche de fromage

10

Planche mixte de charcuterie et fromage

15

Grandes Assiettes

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison & un mélange de salade de Gémenos.

Notre pain burger est réalisé tous les matins avec soin par notre chef.

Suppléments disponibles : poulet, bœuf, poisson - 3,5 / œuf bio, mimolette, jambon cru ou cuit - 2

DAHL DE LENTILLE CORAIL

Lentille corail, fleur de céleri confit, épinards poêlés, espuma curry



14

accord mets / bière : blanche note de Combava - Gaby, brasserie Zoumaï Marseille, bio - bouteille

CANNELLONI

Cannelloni aux légumes d'hiver et mimolette, ballotine de chou vert végétale



15

accord mets / vin : rouge - Domaine Cabanis, AOP Costières de Nîmes - Bio

POITRINE D'AGNEAU FARCIE

Poitrine d'agneau français farcie, conchiglie farcies à la brousse, jus d'agneau corsé

17

BURGER VEGGIE

Bun bio maison, steak de courge et lentille corail, halloumi maison fumé au thym, pickles de navet et oignon, sauce yaourt au curry

accord mets / vin : blanc - 2019 IGP Cévennes - AB Domaine de la Quiétude



14

BURGER ORIGINAL

Bun maison, steak haché charolais français 150g, Morbier français AOP, pickles d'oignon, cornichon, mayonnaise maison aux herbes fraîches

accord mets / bière : IPA - Maire, brasserie Zoumaï Marseille, bio - bouteille

15

BURGER DU MOMENT

Bun maison, poulet fermier label rouge mariné au miso et citronnelle, champignons enoki poêlés, mayonnaise miso

16

Desserts

Pavlova : chantilly au chocolat et piment d'Espelette, meringue aux sésames copeaux de chocolat

6

Tartelette Mont-Blanc : pâte sablée, confit d'orange bio, mousse aux marrons, crème de marron

7

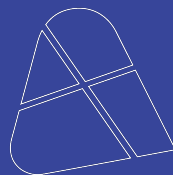


La Cantine se met à table

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 !



Retrouvez-nous sur : <https://lacantine.arkose.com/marseille/>