

Entrées

Soupe à l'oignon



5

8

Bravas crème de Causenard à l'Espelette



5

Planche végétarienne



13

Planche terrine de porc : 2 ou 4 personnes

6

11

Planche de charcuterie

8

15

Grandes Assiettes

Tous nos plats peuvent être servis avec un "supplément du moment" selon arrivage.
Tous nos burgers sont servis avec frites & salade, nos buns et notre pain proviennent de la boulangerie des Pyrénées à L'Union.

BOWL

Chou chinois, céleri, champignons, bravas, falafels, mélange de graines, crudités de saison, vinaigrette à la levure de bière



13

RAMEN

Pâtes au sarrasin, céleri, champignons, carottes, poireaux, bouillon thaï



13

RAMEN POULET

Pâtes au sarrasin, céleri, champignons, carottes, poireaux, bouillon thaï, poulet

15

SIGNATURE

Risotto à la truite d'Aston fumée maison

15

VEGGIE

Bun bio, falafel à la manigette, fromage frais menthe sumac, chou chinois



13

L'ORIGINAL

Bun bio, haché de boeuf 150 g origine Haute-Garonne, crème de Causenard à l'Espelette, cornichons, oignons

15

BURGER DU MOMENT

Voir ardoise

Desserts

Cheesecake citron bio, biscuit chicorée, sauce caramel

6

Pain d'épices perdu, Chantecler au four, glace Earl Grey

7



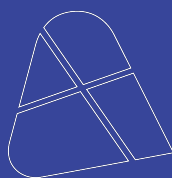
La Cantine se met à table

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 !

Pour nous challenger, nous avons choisi Ecotable, le référentiel de restauration responsable le plus exigeant en France.



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



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable