

Entrées

Nachos de pommes de terre, Mimolette AOP, coriandre, oignons rouges



4

Mini Camembert bio frit, crème au paprika fumé



7

Nems au Morbier AOP et légumes



6

Planche de tapas : nachos, Camembert bio frit, nems au Morbier AOP et légumes



15

Planche mixte : charcuterie, Neufchâtel AOP, Morbier AOP et Bleu d'Auvergne AOP

15

Petite planche mixte individuelle

8

Grandes assiettes

Supplément galette de pommes de terre aux herbes et sarrasin - 3

Supplément poutiné sauce Mimolette AOP - 2

Supplément poitrine fumée fermière - 1.5

BOWL

Poitrine de porc fermier confité au miel et épices, tagliatelles de légumes,

polenta et crème au paprika fumé

Supplément nems de Morbier AOP et légumes - 3

15

BO BUN

Nems au Morbier AOP et légumes, vermicelles, salade, crudités, coriandre,

menthe et sauce aux épices

Supplément poulet fermier Label Rouge - 3



14

CAMEMBERT RÔTI

Camembert bio rôti au Calvados, pommes de terre grenaille. Supplément assiette de charcuterie - 5



15

Nos burgers sont servis avec frites maison :

Buns fabriqués par "La Boulangerie Lenègre"

BURGER VEGGIE

Bun artisanal, galette de pommes de terre aux herbes et sarrasin, Bleu d'Auvergne AOP,

sauce moutarde et miel, oignons caramélisés et salade



14

BURGER CLASSIQUE

Bun artisanal, bœuf normand 150g, Morbier AOP, ketchup au paprika fumé,

oignons caramélisés, cornichons et salade

15

BURGER DU MOMENT

A l'ardoise, imaginé par le chef selon son inspiration du jour

Desserts

Chou craquelin au charbon végétal, nougatine, crème et caramel praliné

6

Tarte aux agrumes déstructurée : pâte sablée au citron, crème d'orange, meringue, suprêmes d'agrumes

6



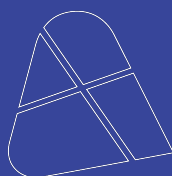
La Cantine se met à table

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/rouen/>



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable