

## Entrées

Velouté de légumes du moment / possibilité grande version avec supplément oeuf bio parfait



6

12

Mille-feuille au brie de Meaux AOP, poireau grillé vinaigrette au madère



7

Planche de tapas végétariens : petite / grande



6

11

Feuilleté à l'oignon & crème de Verneuil, gougères au comté AOP, falafels aux graines de chia

Planche mixte : jambon de Bayonne IGP, pâté de porc ; brie de Meaux AOP, St Paulin bio

8

15

## Grandes Assiettes

Nos buns sont fabriqués par la boulangerie "Leloup" labélisée "Boulangier de France", nos burgers sont servis avec des frites maison & salade

### NOUILLES AUX DRÊCHES

Nouilles aux drêches bio, jus corsé de légumes maison, oignons frits, mélange de graines légumes croquants sautés au miel



14

### BOWL VÉGÉTARIEN

Espuma de pois chiches bio à la betterave rouge, blé au paprika, jus corsé aux légumes chips de betterave, choux en pickles



13

### PORC CAMELISÉ

Longe, jus de volaille corsé, riz de Camargue IGP aux noisettes, tagliatelles de choux, oignons confits

15

### Nos suppléments sur demande :

œuf bio - 1,50 / poitrine fumée - 1,50 / suprême de volaille IGP LR - 3 / bœuf haché Charolais - 5

### BURGER VÉGÉTARIEN

Bun, déclinaison de chou fleur, salade de persil plat, pignons de pin, comté, pesto de chou rouge en pickles



14

### BURGER ORIGINAL

Bun, bœuf haché local, St Paulin bio, ketchup tomate, pickles d'échalions, confit d'échalion, échalion frit, mâche

15

### BURGER DU MOMENT

Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise du jour

## Desserts

Crème citron, gelée yuzu, meringue au poivre de Timut, crumble, perles de tapioca mentholées

6

Financier & ganache chocolat, crème pralinée, caramel au beurre salé, espuma vanille

7

Café / Thé gourmand : selon les créations du chef

8

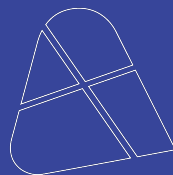


# La Cantine se met à table

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 !



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