

Entrées

Rouleau de printemps aux légumes, huile d'herbes et mirin



6

Tarte fine aux champignons poêlés et ricotta



7

Planche de charcuteries / Planche de fromages

10

Planche mixte de charcuteries et fromages

15

Grandes Assiettes

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison & un mélange de salade de Gémenos. Notre pain burger est réalisé avec une farine bio tous les matins avec soin par notre chef. Suppléments disponibles : poulet, bœuf, poisson - 3,5 / œuf bio, fromages, jambon cru ou cuit - 2

BOWL THAI

Noodles, sauce cacahuètes, carottes marinées au soja, salade de choux, pousse d'épinards, chips de nori

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



14

GNOCCHI POÊLES

Gnocchi poêlés, parmesan AOP, huile de basilic, crème d'épinards, pancetta française

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



15

TRAVERS DE PORC CONFIT

Travers de porc français; panais en deux textures : chips et lissé, jus au whisky

17

BURGER VEGGIE

Bun maison, galette de quinoa et carottes, courge, mayonnaise aux agrumes, oignon confit



14

BURGER ORIGINAL

Bun maison, steak haché charolais 150gr, mayonnaise maison, cantal AOP, oignon confit, cornichon

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

15

BURGER DU MOMENT

Bun maison, pulled pork, sauce barbecue au whisky, halloumi AOP, oignon confit

accord mets / bière : IPA - Torpille, Brasserie de la rade, Toulon - Bio

16

Desserts

Cheesecake orange bio et miel : crumble amandes, crème orange, mousse brousse miel

6

Brioche feuilletée, crémeux chocolat et praliné amandes

6



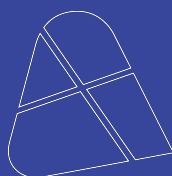
La Cantine se met à table

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/marseille/>



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable