

Entrées

Carpaccio de betteraves au vin d'épices



5

Terrine maison selon l'inspiration du chef

6

11

Bravas mayonnaise ail et fines herbes



5

Planche de charcuterie Aveyronnaise

8

15

Planche végétarienne



14

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

Salade, tapenade de tomates séchées, lentilles vertes, quinoa, crudités, pousses de mungo, jeunes pousses d'épinards, bravas



13

CHOP SUEY VEGETARIEN

Nouilles sautées, légumes frais du moment, oignons cibettes, persil, coriandre, pousses de mungo, soja



12

CHOP SUEY COCHON MARINE

16

SIGNATURE

Selle d'agneau en croute d'herbes, gratin de chou fleur au Cantal

19

L'ORIGINAL

Bun bio, steak haché Pollet, mayonnaise ail et fines herbes, Cantal entre-deux AOP, jeunes pousses d'épinards

15

LE VEGGIE

Bun bio, crème de Fourme d'Ambert, endive braisée au jus de pomme, tuile noix, pomme séchée



14

BURGER DU MOMENT "LE CHOURIZO"

Bun bio, chorizo rôti, choucrouté au vin du Tarn, tome de brebis à l'ail des ours, sauce moutarde

15

Desserts

Mille feuille ivoire champignons noisettes

7

Carofee

6



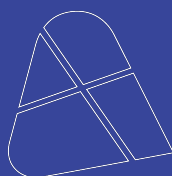
La Cantine se met à table

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/toulouse/>



Ce restaurant a reçu 1 macarons du Label Ecotable