

Entrées

Tortilla de pommes de terre et oignons, all i oli à la pâte de coing, petite salade de roquette



6

Taco de parmesan et amande, farci de cream cheese aux herbes, pickles de carotte et chou-fleur



7

Burrata bio « Ottanta » 150g, huile extra vierge, pousses de roquette, tomates séchées, toasts



12

Grandes Assiettes

COUSCOUS AUX LEGUMES DE SAISON

Semoule, carotte, navet, fenouil, céleri, herbes fraîches, tfaya



14

SAUCISSE

Saucisse plein air, chou-fleur en deux cuissons, chou pak choi rôti

17

LINGUINE

Linguine, sauce au fenouil et pistache, zestes de citron & pecorino DOP



15

Nos buns sont fabriqués par "La Mie Parisienne" artisan boulanger

BURGER VEGGIE

Bun artisanal, halloumi grillé, huile d'olive à la pistache, sauce yaourt citron et zaatar, pickles de betterave et pousses d'épinard servi avec des frites maison et salade



15,5

BURGER DU MOMENT

Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise

Suppléments disponibles : bacon 2 / fromage 2 / steak 6 / oeuf bio 2

Desserts

Tarte tatin aux poires comice, crème fraîche d'Isigny

7

Verrine de crème catalane, génoise à la vanille bourbon, amandes caramélisées

7

Cabécou AOP mariné à l'huile d'olive et herbes aromatiques

7



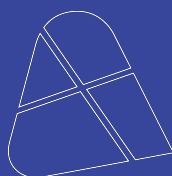
La Cantine se met à table

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/nation/>



Ce restaurant a reçu 1 macaron du Label Ecotable