

Entrées

Houmous de lentilles, légumes croquants et son pain pita



6

Croquettes de pommes de terre au comté AOP et sa sauce au yaourt façon gribiche



7

Gyoza végétarien, salade croquante, carottes, choux, poireaux, champignons et sauce ponzu



8

Planche de tapas à partager

18

Planche mixte charcuterie & fromage - petit et grand format

10

15

Grandes Assiettes

Burgers servis avec des frites maison et bouquet de salade, nos pains burgers sont fabriqués par la boulangerie au carré : B2

Supplément poitrine fumée Prince de Paris Dumbéa ou oeuf bio - 1,5

PINTADE RÔTIE

Pintade rôtie et son jus de volaille, cueillette de champignons, siphon de pommes de terre et ses légumes de saison glacés

Accords mets / boissons : vin rouge Océ, Côtes du Rhône AOP, Bière Pincette Brasserie Oskare

17

RIZ BIRYANI

Riz biryani et son oeuf mollet, pois chiches croustillants accompagnés d'un condiment raita au yaourt, menthe et cumin

Accords mets / boissons : Jus maison pommes / carottes / gingembre, Toussaint Noël Thé russe Earl Grey



15

SALADE CESAR

Salade romaine, tendre volaille, oeuf mollet, parmesan et croûtons à l'huile d'olive

14

BURGER FAKE FRIED CHICKEN

Pleurotes croustillantes, coleslaw, choux rouges et sauce burger



15

BURGER DU MOMENT

Volaille marinée façon barbecue, cheddar et sa sauce burger

16

Accords mets / boissons : vin rouge Océ, Côtes du Rhône AOP, Bière Baquet Brasserie Oskare,

MENU ENFANT

Steak haché ou poulet servi avec frites et salade

Version veggie : portion de riz biryani

10

Desserts

Cake cacao, praliné noisette, amandes et ganache au chocolat

6

Sablé breton, crème et gel citron

7

Café gourmand

8



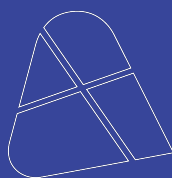
La Cantine se met à table

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 !

Pour nous challenger, nous avons choisi Ecotable, le référentiel de restauration responsable le plus exigeant en France.



Retrouvez-nous sur : <https://lacantine.arkose.com/pont-de-sevres/>



Ce restaurant a reçu 1 macarons du Label Ecotable