

Entrées

Quesadillas de poulet bio, Camembert AOP fondu, champignons, oignons, crème fraîche

8

Tartare de betteraves, carottes, navets, mousseline de courge en trompe l'œil

7

Trio de houmous, tapenade d'olives, crème de lentilles épicée, pain Kubaneh maison

9

Planche mixte : charcuterie et fromages bio belges

15



Grandes Assiettes

Seuls des produits frais provenant d'agriculteurs locaux et de cultures biologiques sont utilisés dans notre cuisine.

VEGGIE BOWL

Quinoa, carottes, chou, lentilles, pois chiches, haricots noirs, œuf bio dur & sauce tahini
Supplement poulet rôti - 4

14



RIGATONI

Pasta Rigatoni avec crumble de chorizo "Duroc" et sauce aux champignons fumée
Possible en version végétarienne

15

Notre pain est fait maison, à base de farine bio. Burgers servis avec frites maison

BURGER ORIGINAL

Bun maison, bœuf haché bio Limousin, fromage Vieux de Brugge bio, oignons caramélisés, cornichons, aïoli maison et salade

17

BURGER VEGGIE

Bun maison, steak de légumes Bahji, sauce coriandre, oignons, salade, papadum et chutney aux pommes

15



BURGER DU MOMENT

Bun maison, effiloché de porc "Duroc d'olive" de Gand, cuit à basse température, coleslaw et sauce fermentée aux légumes

16

Desserts

Knafeh : kadaif (cheveux d'ange), crème de mozzarella, sirop de sucre et glace yaourt

7

Forêt de cannoli: cannoli farçis à la ricotta et noix, poudre de brownie, pistache et crumble au romarin

7



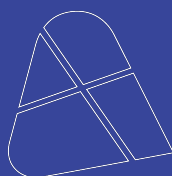
La Cantine se met à table

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/canal/>



Ce restaurant a reçu 3 macarons du label Ecotable