

Entrées

Planche charcuteries : jambon de Bayonné IGP 12 mois, chorizo cular du S-O & finocchiona IGP

12

Planche charcuteries & sélection de fromages selon arrivage

16

Triplette d'entrées

16

Carpaccio de radis noir, betterave, granny, orange bio, oseille sanguine & crumble noisette

6

Moza in carozza, sauce arrabiata

6

Quesadillas poireaux, moutarde & cream cheese, mesclun

6

Grandes Assiettes

Tous nos buns sont fabriqués par Bun's Baker, boulanger bordelais.

Ils sont servis avec salade et frites maison.

Supplément poitrine fumée ou fromage 1.5

BIBIMBAP

Riz vinaigré, légumes bio (carotte croquante, poireau, betterave), champignons de Paris, Mizuna, œuf bio au plat, sauce piment sésame, oignons rouges & coriandre
supplément poulet fermier LR croustillant 4.5

14

LE COCHON DE TRAVERS

Travers de porc bio mariné cuisson basse température, pommes de terre rôties

mayonnaise au piment fumé & mesclun

accord mets / vin rouge : Vaucluse - Principauté d'Orange, Oé

17

PÂTES DU MOMENT

Pâtes fraîches en fonction des arrivages, prix à l'ardoise

BURGER VEGGY

Bun brioché au curcuma, galette falafel aux épices, blettes bio braisées

Fontina AOP & sauce au yaourt bio au zaatar

accord mets / vin : blanc Le Bugey, Chardonnay like, Oé

14

BURGER ORIGINAL

Bun brioché au sésame, steak de bœuf français 150g, confit d'oignons,

cornichons, tomme de brebis basque & sauce barbecue

Burger XXL suppléments poitrine fumée 1.5 et œuf bio 1.5

16

BURGER DU MOIS : Le Chicken

Bun brioché au sésame, poulet fermier label rouge croustillant, pousses d'épinard,

mayonnaise moutarde & miel, cheddar affiné

16

Desserts

Crème légère aux agrumes bio, quartiers d'orange bio, éclats de meringue au thé noir,

crumble au poivre du Timut

Tiramisu, le vrai

6

6



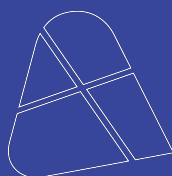
La Cantine se met à table

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/bordeaux/>



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable