

Entrées

Verrine printanière en gelée & mayonnaise maison aux herbes

6

Damier de légumes, mousseline de topinambours, éclats de noisettes & ricotta

7

Nem au morbier AOP, moutarde à l'ancienne & chutney d'oignons

7

Croustillant de porc, citronnelle, coriandre & sa sauce aigre douce

7

Planche de fromages

13

Planche de charcuteries / Grande planche mixte

14

18

Grandes Assiettes

Nos burgers sont servis avec frites maison & bouquet de jeunes pousses. Nos pains à burger sont élaborés par "Gaspard est dans le pétrin" 100% levain naturel & boulangerie éco-responsable. N'hésitez pas à demander vos suppléments : lard paysan, oeuf bio, poulet, steak, nem de légumes

BOWL DU MARAÎCHER

Riz vénéré, pickles de légumes, radis, endives, mesclun, betteraves & falafels aux herbes

15

Accord mets / vin blanc : Domaine Mourat, Chenin de Jardin

GUA BAO, CANETTE & MIEL

Chou pak choi braisé, pickles de légumes, fenouil & son jus corsé

18

Accord mets / vin rouge : Domaine Gramiller, Côte du Rhône AOC

PÂTES MAISON & LANGOUSTINES

Langoustines fraîches, bisque de langoustines, poireaux, pecorino poivré & tuiles d'algues Nori

22

LA PIÈCE DU BOUCHER

Voir ardoise du moment

LE VEGGIE BURGER

Bun's artisanal, tortilla de topinambours aux graines de courge, oignons rouges, pickles de légumes, ketchup de betterave & pecorino

Accord mets / cidre : Rosé, sureau & hibiscus, Fils de Pomme

16

L'ORIGINAL BURGER

Bun's artisanal, steak charolais 150gr, cornichons aigre doux, chutney d'oignons, mayonnaise cajun & morbier AOP

Accord mets / bière : Brasserie Big Mountain, IPA

17

LE BURGER DU MOMENT

Voir ardoise du moment

17

Desserts

Entremet au chocolat parfumé à la betterave rouge

6

Financier à la pistache, glace amandine & chantilly à la vanille

7

Cheesecake au tofu soyeux & granny smith, biscuit cannelle

7



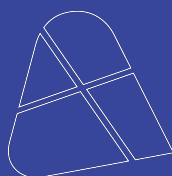
La Cantine se met à table

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/genevois/>



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable