

## Entrées

Croquetas de pommes de terre et mayonnaise spicy



5

Rouleau de printemps, légumes croquants, nouilles, soja sucrée & pignons de pin torréfiés



5

Focaccia chèvre chaud, miel acacia, noix, raisins secs & salade



5

Planche trilogie d'entrées



14

Grande planche mixte : fromages & charcuteries

15

## Grandes Assiettes

Nos pains burgers sont fabriqués par " Victor & Lily " artisan boulanger local.

Tous nos fruits et légumes sont BIO.

Suppléments : poulet Label Rouge - 3 / œuf bio - 1,50 / poitrine fumée - 1,50 / steak haché - 6

### SALADE CESAR

Laitue romaine bio, filet de poulet fermier pané, croûtons, copeaux de parmesan, crème de balsamique, sauce-césar  
accords mets / bière : OX blanc

14,5

### BOWL PRINTANIER

Batavia, lentilles vertes du Puy AOP, poireaux rôtis au miel d'acacia, tagliatelles de carotte, mâche, houmous, grenailles rôties aux herbes de Provence, graines de pavot et lin  
accords mets / bière : OX ambrée ou vin : rosé domaine les Fouques



13,5

### RIGATONI

Crème curry, champignons bruns, pickles d'oignon rouge & copeaux de parmesan

15

### SUGGESTION DU CHEF

Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise

### BURGER ORIGINAL

Bun artisanal, steak Charolais 150g, morbier AOC au lait cru, pickles de cornichon, batavia, mayonnaise moutarde à l'ancienne servi avec des frites maison et salade  
accords mets / bière : OX double IPA ou vin : Corbières Château de Caraguilhes

15

### BURGER VEGGIE

Bun artisanal, comté AOP 18 mois, galette de pois chiches & carotte, champignon, mâche, pickles de cornichon et yaourt acidulé aux herbes servi avec des frites maison et salade  
accords mets / bière : OX triple ou vin : Vin rouge Anjou



14

### BURGER DU MOMENT

Création du chef selon l'arrivage du jour voir l'ardoise

## Desserts

Cheesecake citron jaune

6

Chou craquelin sarrasin, crème-diplomate praliné & noisettes torréfiées

7

Café ou thé gourmand

8





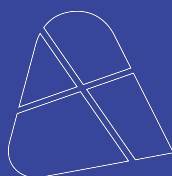
# La Cantine se met à table

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/massy/>