

Entrées

Arancinis - Acras de riz, mozzarella fumée, carottes bio & Parmesan DOP, sauce tomate



6

Houmous au citron & basilic, servi avec son pain pita



5

Filets de sardine & sa garniture "Tchermilla"

7

Assiette découverte "je ne sais pas quoi choisir" - un mélange des entrées du moment !

14

Assiette de frites



3

Planche de charcuteries italiennes & fromages du coin - petite / grande

14

17

Grandes Assiettes

Nos burgers sont accompagnés de salade paysanne assaisonnée et frites maison

Nos buns sont produits à la boulangerie artisanale des Trois Vallées - La Roquette-sur-Var

Nos fruits et légumes sont bio de la ferme de la var à Guillaumes et Lavancia à Puget-Théniers

RISOTTO PRIMAVERA

Un risotto parfumé à la bière blanche et au parmesan, petits légumes verts & croquants

Supplément poitrine fumée +1,50

accords mets / bière : À La Fût, blanche



16

MAFÉ AU POULET

Ragoût de légumes de saison bio pimentés à la cacahuète, cuisse de poulet fermier label rouge,

lait de coco & riz de Camargue - Supplément poulet fermier + 1,50

accords mets / vin blanc : Domaine de la Goujonne, Côteaux Varois



17

SALADE CABRA LOCA & QUINOA

Toasts chèvre & caramel aux baies roses, mesclun, artichauts, amandes & fruits secs, vinaigrette savora



16

Supplément poitrine fumée ou jambon de parme + 1,50

L'ORIGINAL

Bun's aux céréales, steak Fassona, cornichons & sauce fromagère cheddar & pickles d'oignons

Supplément œuf ou poitrine fumée + 1,50 - Supplément steak Fassona + 6

accords mets / bière : Brasserie d'Aqui, IPA

16

LE VEGGIE

Bun's aux céréales, médaillon de mozzarella fumée, tomates confites, basilic, straciatella

de mascarpone parmesan & roquette - Supplément bacon + 1,50 - Supplément steak + 6

accords mets / vin rosé : Domaine de la Goujonne, Côteaux Varois



15

LE BURGER DU MOMENT - NICE-PEKIN

Bun's aux céréales, filet de poulet fermier mariné au miel, soja et shitaké,

sauce aux tomates confites & chili, blettes - Supplément œuf ou jambon de parme + 1,50

16

Desserts

Ganache chocolat intense au piment, tuile croustillante & yaourt

7

Carrot cake à la cannelle & son glaçage au fromage frais

7



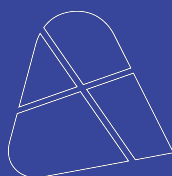
La Cantine se met à table

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/nice/>



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable