

Entrées

Crème de poireaux, salade de petits pois croquants, huile de cébette, jeunes pousses



7

Radis roses, beurre de fanes, crumble charbon végétal et romarin



6

Maki de navet long acidulé, ricotta aux zestes de citron jaune bio et coriandre



7

Planche de Saint-Nectaire fermier & Reblochon des Alpes AOP, gelée de pomme verte



8

15

Grandes Assiettes

EPAULE DE COCHON D'AUVERGNE CONFITE

Carottes fanes & palets de marabel rôtis, jus de volaille au curry madras
Accord Mets Bières Oskare Boule / Vin Rouge Château PeyBonhomme

15

PRESSÉ DE MARABEL

Emulsion fumée au foin, oignon confit, pommes gaufrettes
Accord Mets Bières Pils Deck & Donohue / Vin Rouge Anjou Gérard Leroux



13

RAVIOLE VERDE MAISON

Poireaux et céleri rave, émulsion livèche



14

BURGER VEGGIE

Scamorza DOP, galette de socca panée, crème d'ail
poire conférence crue, cornichons, bun multi graines
Accord Mets Bières Belle Etoile La Fringante / vin rosé Domaine des Fouques / vin blanc Oé Languedoc



14

BURGER ORIGINAL

Boeuf haché 100% élevé en plein air, compotée d'oignons caramélisés, Saint-Nectaire AOP fermier
cornichons, ketchup au piment d'Espelette, bun multi graines
Accord Mets Bières OSKARE NO FOOT / vin rouge Château PeyBonhomme

16

BURGER DU MOMENT

Patate douce rôtie, salade de chou pak choï, cornichons
poitrine de porc fumée Doumbéa grillée, yaourt au curry madras, bun multi graines

15

Desserts

Carotte bio confite au miel & fleur d'oranger, mascarpone aux zestes d'orange bio, pamplemousse givré

7

Dacquoise amandes, ganache montée chocolat blanc Zéphyr 35% Amaretto, poire marinée à la vanille

8



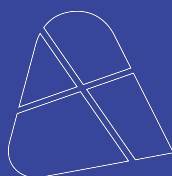
La Cantine se met à table

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/pantin/>



Ce restaurant a reçu 2 macarons du Label Ecotable