

Entrées

Emulsion de pommes de terre à la crème fumée au foin, topinambours rôtis, chips de serrano

7

Poireaux rôtis en vinaigrette façon gribiche



6

Terre & mer : betteraves rouges rôties & pickles, émietté de haddock, vinaigrette de betterave

8

Tapas : falafels en croustilles, sauce yaourt menthe, coriandre - petit / grand



5

7

Planche mixte charcuterie & fromage - petite / grande

8

15

Grandes Assiettes

Nos suppléments : serrano - 3 / œuf bio poché - 2 / effiloché d'agneau - 5 / frites maison - 3 / poitrine de porc - 3

Nos buns sont fabriqués par notre artisan boulanger Vianney Degruson, farine bio et régionale

GNOCCHI MAISON

Accompagnés de carotte, chou-fleur et pousses d'épinards bio, oignons frits et crème de lard

Possible en version végétarienne

accord met / vin rouge : Côtes du Rhône, cuvée d'Apolline

14

PECHE DU JOUR

Selon arrivage, servi avec une embeurré de chou, crème de moutarde à l'ancienne voir l'ardoise

Accord met / vin blanc : Chardonnay, cuvée secrète

RISOTTO DE QUINOA

Champignons et crumble parmesan



14

Nous pouvons vous proposer des alternatives végétaliennes sur demande

BURGER VEGGIE

Bun bio aux graines, steak berliner (lentilles, champignons de Paris et poireaux), choucroute rose, ketchup au curry, bouquet de salade, frites maison



14

BURGER ORIGINAL

Bun bio aux graines, ketchup, moutarde, haché des Hauts-de-France, carré du vinagè, oignons caramélisés, cornichons, bouquet de salade, frites maison

15

BURGER DU MOMENT

Varie en fonction des créations de notre chef, voir l'ardoise

Desserts

Panna cotta, gelée de pain grillé, confiture de lait & langue de chat maison

7

Le pomelo : segments confits et brûlés, crème de pomelo, gel de pomelo, meringue & crumble

7



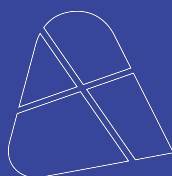
La Cantine se met à table

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/lille/>



Ce restaurant a reçu 1 macaron du Label Ecotable