

Entrées

Falafels de pois chiches, carottes, flocons d'avoine, cumin et herbes fraîches



6

Fingers de Pont l'Évêque AOP



6

Patate douce rôtie, lard grillé et mimolette fondue AOP

6

Planche de tapas : falafels, fingers de Pont l'Évêque AOP et patate douce rôtie

15

Planche mixte : charcuterie, Neufchâtel AOP, Saint-Nectaire AOP et Bleu d'Auvergne AOP

15

1/2 planche mixte individuelle

8

Grandes Assiettes

Nos fruits et légumes sont bio et fournis par Presto'Bio

Les buns de nos burgers sont fabriqués par La Boulangerie Lenègre

BOWL PRINTANIER

Sarrasin grillé, légumes croquants, falafels, patate douce rôtie, brousse de brebis aux herbes, salade
Supplément fingers de Pont l'Évêque AOP - 3



14

ARANCINI

Arancini au Comté AOP, jambon blanc de Normandie, asperges vertes et crème d'ail

15

FISH AND CHIPS

Poisson du jour, frites de patate douce, saucé yaourt menthe citron

14

Nos burgers sont servis avec des frites maison :

Supplément sauce mimolette AOP - 2 / Supplément poitrine fumée fermière - 1,5

BURGER VEGGIE

Bun artisanal, galette de pois chiches, carottes et flocons d'avoine, brousse de brebis aux herbes, ketchup de betterave, pickles d'oignons rouges, salade



14

BURGER CLASSIQUE

Bun artisanal, boeuf normand 150g, Saint-Nectaire AOP, sauce cocktail, pickles d'oignons rouges, cornichons, salade
accords mets / bières ou vins

15

BURGER DU MOMENT

A l'ardoise, imaginé par le chef selon son inspiration du jour

Desserts

Brioche perdue, pommés caramélisées, caramel beurre salé, glace vanille

6

Tarte citron, basilic et fraises fraîches

7



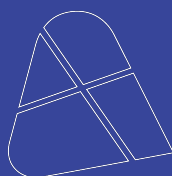
La Cantine se met à table

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/rouen/>



Ce restaurant a reçu 1 macarons du Label Ecotable