

## Entrées

Croquetas à la tomme des Bauges, sauce yaourt



6,5

Panisse aux herbes, sauce tartare



6,5

Soupe du moment



5

Planche charcuterie "MAS" petite / grande

8

15

Planche mixte charcuterie "MAS" et fromage AOP petite / grande

10

18

## Grandes Assiettes

Les suppléments suivants sont disponibles sur demande :

œuf bio - 3 / poitrine fumée Prince de Paris - 2 / volaille Maison Garat - 3

Nos buns sont fabriqués par l'artisan boulanger local "La Mie Parisienne"

### **GNOCCHI AUX LEGUMES**

Gnocchi aux légumes de saison, beurre d'ail et crème de sauge



13

### **CLUB DU CHEF**

Club sandwich au poulet plein air, mayonnaise maison, salade, emmental de Savoie, oignons rouges crus, servi avec pommes paille - supplément œuf bio - 2 / bacon - 2



14

### **BOWL PRINTEMPS**

Nouilles de riz, carotte, oignons rouges, petits pois, betterave, panisse, & vinaigrette sésame



13,5

### **SUGGESTION DU MOMENT**

Selon l'inspiration du chef & arrivage du jour, voir l'ardoise

### **BURGER VEGGIE**

Bun multigraines, achard de légumes, Ossau Iraty pané, purée de petits pois à la menthe, sauce yaourt, servi avec des frites maison et bouquet de salade



14

### **BURGER ORIGINAL**

Bun multigraines, boeuf basque 100% plein air, sauce barbecue, tomme des Bauges, pickles d'oignon, servi avec des frites maison et bouquet de salade

15

### **RIBS BURGER**

Bun multigraines, travers de porc caramélisé, sauce barbecue, pickles d'oignon, cornichon, servi avec des frites maison et bouquet de salade



16

## Desserts

Tarte au citron bio

6

Ile flottante, crème anglaise, sauce caramel, amande effilée

6

Café ou thé gourmand

8



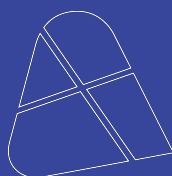
# La Cantine se met à table

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/montreuil/>



Ce restaurant a reçu 3 macarons du Label Ecotable