

MRQC LAENNEC

CARTE AUTOMNE 2022

LE MIDI EN SEMAINE

SERVICE 12H-14H

ICI TOUT EST FAIT MAISON !

NOUS AVONS FAIT LE CHOIX DE FAIRE LA PART BELLE À UNE CUISINE VEGGY, À PARTIR DE PRODUITS BRUTS & DE SAISON

MRoc privilégie des **viandes** d'origine française, du **poulet** élevé en plein air et des **fromages** AOP/AOC ou fermiers.

Nous n'utilisons que des **fruits et légumes** frais, issus le plus souvent d'une **agriculture biologique** et locale.



Si tu vois cette carotte, c'est que le plat est végétarien

SANDWICHES

EN LIBRE-SERVICE DANS NOTRE FRIGO



LE VEGGIE

5.5€

Légumes de saison, comté, sauce ricotta, salade

LE JAMBON

5.5€

Jambon blanc, comté, sauce ricotta, salade

PLAT DU JOUR

10€

Selon l'inspiration du chef et les arrivages

ASSIETTES

PERSONNALISABLES AVEC NOS SUPPLÉMENTS



QUINOA EN SALADE

11€

Quinoa au thym, champignons en escabèche, courge rôtie, fêta, vinaigrette de chou-fleur



POLENT-OUNETTE

12€

Polenta crémeuse, chou-fleur rôti, champignons, courge marinée, chimichurri, cerneaux de noix

Suggestion du chef : le supplément steak



BROSCHETTA avec sa salade verte

8€

Tartine de pain de campagne, légumes rôtis de saison, ricotta, fêta

Suggestion du chef : le supplément bacon

NOS SUPPLÉMENTS À LA CARTE

Oeuf bio, fromage, jambon, bacon

1.5€

Steak Charolais 150g

4€

LE (RE)COIN SUCRÉ

PANNACOTTA

aux fruits d'automne

4€

DESSERT DU CHEF

4€

AU COMPTOIR

COOKIE 2.5€ • BARRE DE CÉRÉALES 3.5€ • CAKE 3€

MRQC LAENNEC

CARTE AUTOMNE 2022

ICI TOUT EST FAIT MAISON !

NOUS AVONS FAIT LE CHOIX DE FAIRE LA PART BELLE À UNE CUISINE VEGGY, À PARTIR DE PRODUITS BRUTS & DE SAISON

MRoc privilégie des **vian**des d'origine française, du **poulet** élevé en plein air et des **fromages** AOP/AOC ou fermiers.

Nous n'utilisons que des **fruits et légumes** frais, issus le plus souvent d'une **agriculture biologique** et locale.



Si tu vois cette carotte, c'est que le plat est végétarien

SOIR & WEEK-END

SERVICE WE MIDI : 12H-14H

SERVICE SOIR : 19H30-22H15

PLANCHES

FROMAGE & CHARCOTERIE

La grande planche

16€

La petite planche

8€



WINGS DE CHOU-FLEUR

10€

Beignets de chou-fleur et ses trois sauces



BOL DE FRITES

3€

Sauce au choix : ketchup tomate ou mayo du chef

BURGERS

PAIN BUN ARTISANAL - VIANDE FRANÇAISE
SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE VERTE

Sauce au choix : ketchup tomate ou mayo du chef

À AGRÉMENTER DE NOS SUPPLÉMENTS

ASSIETTES

PERSO

NNALISABLES AVEC NOS SUPPLÉMENTS

QUINOA EN SALADE

11€

Quinoa au thym, champignons en escabèche, courge rôtie, fêta, vinaigrette de chou-fleur



POLENT-OUNETTE

12€

Polenta crémeuse, chou-fleur rôti, champignons, courge marinée, chimichurri, cerneaux de noix

Suggestion du chef : le supplément steak



BRUSCHETTA

 avec sa salade verte

8€

Tartine de pain de campagne, légumes rôtis de saison, ricotta, fêta

Suggestion du chef : le supplément bacon

LE CHAROLAIS

14€

Steak de boeuf Charolais 150g, ketchup tomate, Cantal entre-deux AOP, échalotes crues on a side

Suggestion du chef : le supplément bacon



LE VÉGÉTALOUM

13€

Galette de pois chiches, Saint-Nectaire, pickles de carottes, sauce fromagère à l'ail

Suggestion du chef : le supplément oeuf

LE BURGER DU MOMENT

14€

Selon les arrivages et l'inspiration du chef

NOS SUPPLÉMENTS À LA CARTE

Oeuf bio, fromage, jambon, bacon

15€

Steak Charolais 150g

4€

LE (RE)COIN SUCRÉ

PANNACOTTA

aux fruits d'automne

4€

AU COMPTOIR

COOKIE 2.5€ • BARRE DE CÉRÉALES 3.5€ • CAKE 3€

DESSERT DU CHEF

4€