

MROC LAENNEC

CARTE HIVER 2023

SOIR & WEEK-END

SERVICE MIDI WE : 12H-14H
SERVICE SOIR : 19H30-22H15

ICI, ON CUISINE BIO & MAISON !

NOUS FAISONS LA PART BELLE À UNE CUISINE VÉGÉTALE, À PARTIR DE PRODUITS BIOS, BRUTS ET 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 d'une agriculture biologique et, le plus souvent, locale.

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

BURGERS

PAIN BUN ARTISANAL
SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE

Sauce au choix : ketchup tomate ou mayo du chef

LE PIG LADY 14€

Pulled pork, coleslaw chou-pommes, Tomme de Savoie, ketchup tomate

Suggestion du chef : le supplément fromage

LE SAVOIE-MEXICO 14€

Steak de haricots rouges, compotée d'oignons, pickles de chou rouge, Tomme de Savoie, sauce à l'ail

Suggestion du chef : le supplément oeuf Bio

— OPTION STEAK CHAROLAIS 150G +1.5€

À PARTAGER

TAPAS VEGGIE 12.5€

Falafels de haricots rouge, nems au Saint-Marcellin, carottes, sauce fromagère

Accord bière : la Vieille Mule Blanche

FROMAGE & CHARCUTERIE

La grande planche 16€

La petite planche 8€

Accord bière : la Vieille Mule Ambrée

BOL DE FRITES 3€

Sauce au choix : ketchup tomates ou mayo du chef

ASSIETTES

BRUSCHETTA 8€

Tartine de pain de campagne, crème fromagère, légumes rôtis de saison, Tomme de Savoie

Suggestion du chef : le supplément bacon grillé

SOUPE VICHYSSEOISE 8€

Crème de poireaux fumés, pommes de terre, céleri, crème liquide

Suggestion du chef : le supplément fromage

NOS SUPPLÉMENTS À LA CARTE

Oeuf bio, fromage, jambon, bacon 1.5€

Steak haché Charolais 150g 4€

LE (RE)COIN SUCRÉ selon arrivage

VERRINE GOURMANDE 4.5€

Selon l'inspiration du chef

GÂTEAU DU MOMENT 4.5€

Selon l'inspiration du chef

COOKIE 2.5€

MRoc LAENNEC

CARTE HIVER 2023

MIDI EN SEMAINE

SERVICE MIDI : 12H-14H

ICI, ON CUISINE BIO & MAISON !

NOUS FAISONS LA PART BELLE À UNE CUISINE VÉGÉTALE, À PARTIR DE PRODUITS BIOS, BRUTS ET 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 d'une agriculture biologique et, le plus souvent, locale.

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

LES ASSIETTES

à agrémenter de nos suppléments

BRUSCHETTA 8€

avec sa salade verte

Tartine de pain de campagne, crème fromagère, légumes rôtis de saison, Tomme de Savoie

Suggestion du chef : le supplément bacon grillé

SOUPE VICHYSSEOISE 8€

Crème de poireaux fumés, pommes de terre, céleri, crème liquide

Suggestion du chef : le supplément fromage

SELON L'INSPIRATION & LES ARRIVAGES

Plat du jour 10€

ou

Suggestion du chef 12€

LES SANDWICHES

PAIN CIABATTA ARTISANAL AUX GRAINES
SAUCE FROMAGÈRE

 LE VEGGIE 5.5€

LE CHARCOT 5.5€

OPTION « PASSÉ AU FOUR » +1.5€

avec sa salade verte

NOS SUPPLÉMENTS À LA CARTE

Oeuf bio, fromage, jambon, bacon 1.5€

Steak haché Charolais 150g 4€

LE (RE)COIN SUCRÉ selon arrivage

VERRINE GOURMANDE 4.5€

Selon l'inspiration du chef

GÂTEAU DU MOMENT 4.5€

Selon l'inspiration du chef

COOKIE 2.5€