

# MROC LAENNEC

CARTE PRINTEMPS 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 avec sa salade verte bio 8€

Tartine de pain rustique, crémeux de fêta, légumes de saison cuits ou crus (selon l'inspi du chef !), Cantal AOP

*Suggestion du chef : le supplément oeuf au plat ou jambon*

### SALADE DE LENTILLES 9€

Lentilles vertes, picadillo de légumes printaniers à la vinaigrette, chips de betterave rouge

*Suggestion du chef : le supplément oeuf mollet et/ou bacon grillé*

### PLAT DU JOUR 10€

Voir l'ardoise sur le comptoir !

Selon les arrivages de saison et l'inspiration du jour

## SANDWICHES RUSTIQUES

ENTRE DEUX BELLES TRANCHES DE PAIN ARTISANAL

### LE MARAÎCHER 6€

Légumes de saison crus ou cuits, Cantal AOP, sauce aioli, salade verte

### LE JAMBON 6.5€

Jambon blanc LR, Cantal AOP, sauce aioli, pickles de carottes

## NOS SUPPLÉMENTS À LA CARTE

Oeuf bio, fromage, jambon, bacon 1.5€

Steak haché Charolais 150g 4€

## LE (RE)COIN SUCRÉ selon arrivage

COOKIE 2.5€

MOFFIN 4.5€

GÂTEAU DU MOMENT 4.5€

Selon l'inspiration du chef

# MROC LAENNEC

CARTE PRINTEMPS 2023

## SOIR & WEEK-END

SERVICE MIDI WE : 12H-14H

SERVICE SOIR : 19H30-22H

## 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 BIO

Sauce au choix : ketchup tomate ou mayo du chef

### L'ORIGINAL

15€

Steak haché Charolais 150g (viande bovine française), Cantal AOP, ketchup tomate bio

Suggestion du chef : le supplément oeuf bio

### LA CROQUETA

15.5€

Croquette de porc, Cantal AOP, pickles de légumes de saison, sauce aioli

Suggestion du chef : le supplément bacon grillé

### LE MIL ISLAS

14€

Steak de lentilles vertes, Cantal AOP, radis roses, sauce Mil Islas

Suggestion du chef : le supplément fromage

## ASSIETTES

### BRUSCHETTA avec sa salade verte bio 8€

Tartine de pain rustique, crémeux de fête, légumes de saison cuits ou crus (selon l'inspi du chef !), Cantal AOP

Suggestion du chef : le supplément oeuf au plat ou jambon

### SALADE DE LENTILLES 9€

Lentilles vertes, picadillo de légumes printaniers à la vinaigrette, chips de betterave rouge

Suggestion du chef : le supplément oeuf mollet et/ou bacon grillé

## PLANCHES

### LAS TAPAS 12.5€

Falafels de lentilles vertes, nems de Cantal AOP, légumes crus de saison, sauce Mil Islas

### LA FROMAGE & CHARCUTERIE

Brie bio, Cantal AOP Entre-Deux, St. Marcellin Rosette LR, Jambon d'Auvergne, Jambon cuit LR

Grande planche 16€

Petite planche 8€

### LE BOL DE FRITES 3€

Sauce au choix : ketchup tomates ou mayo du chef

## NOS SUPPLÉMENTS À LA CARTE

Oeuf bio, fromage, jambon, bacon 1.5€

Steak haché Charolais 150g 4€

## LE (RE)COIN SUCRÉ selon arrivage

COOKIE 2.5€

MOFFIN 4.5€

GÂTEAU DU MOMENT 4.5€

Selon l'inspiration du chef