

# MROC LAENNEC

## CARTE ÉTÉ 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

15.5€

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

Suggestion du chef : le supplément Cantal AOP

### LE SUMMER BODDY

15€

Beignets crémeux courgette-fêta, tomate et sauce chawarma du chef

Suggestion du chef : le supplément bacon grillé

### LE FALASKI

14€

Falasteak menthe-pois-chiches, aubergine confite, salade et sauce tzatziki

Suggestion du chef : le supplément oeuf bio

## ASSIETTES

### BRUSCHETTA avec sa salade verte bio

8€

Tartine de pain rustique toastée à l'huile d'olive, légumes assaisonnés à l'italienne. Avec une sauce tzatziki

Suggestion du chef : le supplément oeuf au plat ou jambon

### SALADE GRECQUE

10€

Tomates, concombres, fêta, olives noires, huile d'olive et origan. Servie avec du pain pita maison

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

## PLANCHES

### TRIO DE MEZZÉ

12€

Trio de mezzés et leur pain pita maison  
Tzatziki, houmous citronné et melitzanosalata

### FROMAGE & CHARCUTERIE

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

Grande planche mixte 16€

Petite planche mixte 8€

### LE BOL DE FRITES

3€

Sauce au choix : ketchup tomates ou mayo du chef

## NOS SUPPLÉMENTS À LA CARTE

Oeuf bio, Cantal AOP, jambon LR, bacon 1.5€

Steak haché Charolais 150g 4€

## LE (RE)COIN SUCRÉ selon arrivage

COOKIE 2.5€

DESSERT DU MOMENT 4.5€

Selon l'inspiration du chef

# MROC LAENNEC

## CARTE ÉTÉ 2023

### MIDI EN SEMAINE

SERVICE MIDI : 12H-14H

### ICI, ON COISINE BIO & MAISON !

NOUS FAISONS LA PART BELLE À UNE COISINE VÉGÉTALE, À PARTIR DE PRODUITS BIOS, BRÛTS 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 toastée à l'huile d'olive, légumes assaisonnés à l'italienne. Avec une sauce tzatziki

*Suggestion du chef : le supplément oeuf au plat ou le bacon grillé*

### SALADE GRECQUE 10€

Tomates, concombres, fêta, olives noires, huile d'olive et origan. Servie avec du pain pita maison

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

### PLAT DU JOUR 10€

Voir l'ardoise au 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, caviar méditerranéen, salade verte

### LE JAMBON 6.5€

Jambon cuit Label Rouge, Cantal AOP, beurre, pickles de cornichons

## NOS SUPPLÉMENTS À LA CARTE

Oeuf bio, Cantal AOP, jambon LR, bacon 1.5€

Steak haché Charolais 150g 4€

## LE (RE)COIN SUCRÉ selon arrivage

COOKIE 2.5€

DESSERT DU MOMENT 4.5€

Selon l'inspiration du chef