MRºC LAENNEC

CARTE AUT MNE 2023

MIDI EN SEMAINE

SERVICE MIDI: 12H-14H

ASSIETTES

FºCACCIA GARNIE

FOCACCIA MAISON
BETTERAVES EN PURÉE, SAUCE TAHIN-CITRON, PRUNES
SERVIE AVEC SALADE VERTE BIO

La variante chèvre 9.5€

La variante bacon grillé 9.5€

GNºCCHI ALLA RºMANA

GNOCCHI MAISON DE SEMOULE DE BLÉ CRÈME D'AIL, LEGUMES CONFITS & COPEAUX DE CANTAL

La recette végétale 10€

La variante chorizo 11.5€

グ SALADE DE PETIT ÉPEAUTRE 10€

Petit épeautre, légumes croquants, épinards frais, betterave chioggia, mélange de graines, vinaigrette crémeuse sésame-balsamique

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

ICI. ON CUISINE BIO & MAISON!

NºOS 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

'DWICHS RUSTIQUES

DEUX BELLES TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE VARIATIONS EN FONCTION DES ARRIVAGES

[▶] LE LÉGUM'AGE 6€

Légumes de saison, fromage, sauce tahin-citron, salade verte

LE CHARCUTARD 6.5€

Charcuterie, fromage, mayo vegan, salade verte

PLAT DU JOUR

ASSIETTE DU JQUR, DE SAISQN 10€



Oeuf bio, Cantal AOP, jambon LR, bacon

1.5€

MRºC LAENNEC

CARTE AUTOMNE 2023

SOIR & WEEK-END

SERVICE MIDI WE: 12H-14H SERVICE SQIR: 19H30-22H

BURGERS

PAIN BUN ARTISANAL
SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE BIO

Sauce maison au choix : ketchup betterave ou mayo vegan

L'PRIGINAL

15.5€

Steak haché Charolais 150g (viande bovine française), Comté AOP, pickles d'oignon, ketchup de betterave maison

Suggestion du chef : le supplément fromage

LE BURG'NTA

14€

Galette relevée de polenta, fromage de chèvre, pickles de poivrons, sauce tahin citronnée

Suggestion du chef : le supplément oeuf bio

LE GRILLED CHEESE

11€

Une bonne portion de Cantal AOP, pôelée de champignons, pickles d'oignons

Suggestion du chef : le supplément bacon grillé

À PARTAGER

CHÈ∀RE-STICKS (RQNDS!)

4€

Un bol de 5 bouchées de chèvre panées Supplément sauce (ketchup betterave ou mayo vegan)

0.5€

PLANCHE MIXTE

16€

Fromage & Charcuterie

Comté AOP, Crottin de Chavignol, Reblochon AOP au lait cru Chorizo, Jambon cru d'Auvergne, Jambon cuit Label Rouge

B ≥ L DE FRITES

3€

Sauce maison choix: ketchup betterave ou mayo vegan

ICI. ON CUISINE BIO & MAISON!

NºOS 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

ASSIETTES

FºCACCIA GARNIE

FOCAC<mark>C</mark>IA MAISON BETTERAVES EN PURÉE, SAUCE TAHIN-CITRON, PRUNES SERVIE AVEC SALADE VERTE BIO

∠ La recette végétale 8€

La variante bacon grillé 9.5€

GNºCCHI ALLA RºMANA

GNOCCHI MAISON DE SEMOULE DE BLÉ CRÈME D'AIL, LEGUMES CONFITS & COPEAUX DE CANTAL

La variante chorizo 11.5€

SALADE DE PETIT ÉPEAUTRE 10€

Petit épeautre, légumes croquants, épinards frais, betterave chioggia, mélange de graines, vinaigrette crémeuse sésame-balsamique

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

NºS SUPPLÉMENTS À LA CARTE

Oeuf bio, Cantal AOP, jambon LR, bacon

1.5€