

MROC LAENNEC

CARTE HIVER 2024

SOIR & WEEK-END

SERVICE MIDI WE : 12H-14H

SERVICE SOIR : 19H30-22H

BURGERS

PAIN BUN ARTISANAL

SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE BIO

Sauce au choix : ketchup ou mayo du chef

L'ORIGINAL

15.5€

Steak haché Charolais 140g (viande bovine française), Comté AOP, pickles d'oignons, super ketchup BBQ maison

Suggestion du chef : le supplément oeuf bio

LE CRUNCHY Oignon

13€

Rosti d'oignons, fromage frais de chèvre, compotée de rhubarbe & pickles de rhubarbe

LES TERIYAKI

LE TOFU

15€

Éfiloché de tofu, sauce aigre douce maison, labné, aneth & carottes râpées

LE CHICKEN

15€

Chair de cuisse de poulet fermier de Bresse sauce aigre douce maison, labné, aneth & carottes râpées

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

FRITTATA & LINGUINE

10€

Frittata moelleuse & crispy, pâtes linguine enroulées, légume cru de saison, herbes fraîches; oignons cibette, pickles & compotée de rhubarbe sauce ricotta & Zaatar

FRITTATA LINGUINE & BACON

12€

La même recette, avec de la poitrine fumée en plus pour les plus gourmands

SMASHED POTATOES SALADE

10€

Pommes de terre croustillantes & rôties, légumes de saison, pommes vertes, oignons rouges, sauce fromage blanc herbes fraîches, ail, citron & moutarde, mayo vegan

SMASHED POTATOES & BACON

12€

La même recette, avec de la poitrine fumée en plus !

TAJINE VÉGÉTARIEN

11€

Semoule de blé, légumes de saison, pois chiches, amandes & purée de pruneau.

TAJINE POULET

13€

Semoule de blé, légumes de saison, pois chiches, amandes & purée de pruneau & cuisses de poulet

À PARTAGER

BOL DE FRITES

3.5€

Sauce au choix : ketchup ou mayo du chef

GRANDE PLANCHE MIXTE

16€

Fromages AOP : Comté, Raclette, Crottin de chèvre
Charcuterie LR : Rosette, Jambon blanc, Jambon cru d'Auvergne

Nos suppléments

1.5€

oeuf bio / bacon grillé / fromage AOP

MRoc LAENNEC

CARTE HIVER 2024

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

FRITTATA & LINGUINE 10€

Frittata moelleuse & crispy, pâtes linguine enroulées, légume cru de saison, herbes fraîches; oignons cébette, pickles & compotée de rhubarbe sauce ricotta & Zaatar

FRITTATA LINGUINE & BACON 12€

La même recette, avec de la poitrine fumée en plus pour les plus gourmands

SMASHED POTATOES SALADE 10€

Pommes de terre croustillantes & rôties, légumes de saison, pommes vertes, oignons rouges, sauce fromage blanc herbes fraîches, ail, citron & moutarde, mayo vegan

SMASHED POTATOES & BACON 12€

La même recette, avec de la poitrine fumée en plus !

TAJINE VÉGÉTARIEN 11€

Semoule de blé, légumes de saison, pois chiches, amandes & purée de pruneau.

TAJINE POULET 13€

Semoule de blé, légumes de saison, pois chiches, amandes & purée de pruneau & cuisses de poulet

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, fromage AOP, sauce citronnée, salade verte

LE JAMBON 6.5€

Charcuterie, fromage AOP, sauce citronnée, salade verte

LE (RE)COIN SUCRÉ selon arrivage

COOKIE 2.5€

DESSERT DU MOMENT - 3€ OU 4.5€

Selon l'inspiration du chef