

MROC LAENNEC

CARTE AUTOMNE 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

LA PATATE ECRASÉE CHAMPI 14.5€

Galette de légumes de saison & parmesan, burrata crémeuse, abricots rôtis et herbes fraîches

LA PATATE ECRASÉE VEAU 15€

La même recette, avec du jambon cru d'Auvergne

LE TRIPLE P VEGAN 14€

Pain nordique maison, purée de panais, poires pochées, soja, gingembre, citron

VERSION FROMAGE 15.5€

La même recette, avec du bleu d'Auvergne

VERSION BACON 16€

La même recette, avec du bacon grillé

PLAT DU JOUR 10€

Voir l'ardoise sur le comptoir !
Selon les arrivages de saison et l'inspiration du jour

NOS SANDWICHS

Entre deux belles tranches de pain artisanal

LE MARAÎCHER 6€

Légumes de saison, pickles, fromage AOP, sauce citronnée, salade verte

LE JAMBON 6,5€

Charcuterie, pickles citronnée, salade verte

LE COIN SUCRÉ

COOKIE 2.5€

DESSERT DU MOMENT 3€ OU 4.5€

MROC LAENNEC

CARTE AUTOMNE 2024

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 ou mayo du chef

L'ORIGINAL 15.5€

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

Suggestion du chef : crème d'ail 0.5€

LES BOURGUI BURGERS

LE BOURGUI CHAMPI 15€

Pleurotes effilochés & sautés, jus de légumes, crème de moutarde, paprika

LE BOURGUI VEAU 15.5€

Rôti d'épaule de veau, jus de légumes, moutarde, paprika

LE MOZZA 14.5€

Mozzarella di Bufala AOP, panure Panko, compotée de fruit & purée de carottes

LES ASSIETTES

LA PATATE ECRASÉE CHAMPI 14.5€

Galette de légumes de saison & parmesan, burrata crémeuse, abricots rôtis et herbes fraîches

LA PATATE ECRASÉE VEAU 13€

La même recette, avec du jambon cru d'Auvergne

LE TRIPLE P VEGAN 14€

Pain nordique maison, purée de panais, poires pochées, soja, gingembre, citron

VERSION FROMAGE 15.5€

La même recette, avec du bleu d'Auvergne

VERSION BACON 16€

La même recette, avec du bacon grillé

À PARTAGER

PLANCHE AUTOMNALE 15€

Comté AOP, Bleu d'Auvergne + fromage du moment
Fruits Bio de saison frais, fruits secs & pain de campagne

PAIN NORDIQUE & CRÈME D'AIL 8€

Pain nordique, crème d'ail, échalotes confites & graines de moutarde

BOL DE FRITES 3.5€

Sauce au choix : ketchup ou mayo du chef

Nos suppléments

Oeuf bio / fromage AOP 1.5€

Bacon grillé 2€