

Entrées

Taboulé de quinoa aux deux couleurs parfumé à la menthe et à la coriandre, tomate et melon



7

Gaspacho de tomate et concombre, chips de pain aillé et basilic



6

Ragoût de fèves et de petits pois bio, chips de chorizo, œuf bio poché et crumble à l'ail

8

Falafels en cromesquis, sauce fromage blanc, menthe et concombre



5

7

Planche de charcuterie & fromage, petit Bergues AOP et camembert AOP

8

15

Assiette découverte "je ne sais pas choisir" : un mélange des entrées du moment

18

Grandes Assiettes

Nos burgers sont accompagnés de salades et de frites maison

Nos buns sont fabriqués par notre artisan boulanger Vianney DEGRUSON, farine bio et locale

Toutes nos viandes et poissons sont labellisés et d'origine Française

ESCALOPE A LA PROVENCALE

Filet de dinde pané, tian de légumes du soleil et sauce tomate basilic

16

POEELE DE GNOCCHI MAISON

Gnocchi de pomme de terre maison, aubergines et poivrons grillés, coulis d'épinard, mimolette



14

BOWL D'ETE

Boulgour, œuf bio poché, trio de tagliatelles de légumes estivaux, croustons à l'ail et menthe ciselée



12

BURGER VEGETARIEN

Bun bio de la maison Degruson, cantal AOP pané, oignons caramélisés, ketchup artisanale à la carotte



14

BURGER ORIGINAL

Bun bio de la maison Degruson, steak haché de bœuf des Hauts de France, carré de vinage, oignons caramélisés et cornichon

15

BURGER DU MOMENT

Bun bio de la maison Degruson, effiloché d'épaule de porc IGP cuite à basse température, tombée de poireaux, tomate et sauce barbecue artisanale

17

Desserts

Palet breton au cacao, ganache noisette, crumble de cacao, noisette et caramel au beurre salé

7

Cheesecake aux fraises, spéculoos et coulis de fruits rouges

7

Café gourmand ou thé gourmand

8



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

100% français

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios