

Entrées

Velouté du moment, émulsion de noisettes bio

 6 12

Croquettes de cantal AOP, pomme de terre et salade x3 ou x5

 5 7

Falafels en croustilles x3 ou x5

 5 7

Planche de fromage et de charcuterie

8 15

Planche de tapas, croquettes de cantal AOP et falafels en croustilles, salade

 8 15

Grandes Assiettes

Toutes nos viandes sont d'origine Française et les légumes sont bio issus des Hauts de France

WOK DU CHEF

Wok de poulet aux légumes, brocolis et carottes bio, riz basmati, parmesan de choux-fleurs, sauce soja et huile de sésame

Accord avec le muscadet "lère escale" du domaine Ménard Gaborit

15

GNOCCCHIS AUTOMNALES

Gnocchis maison, potimarron poêlé au beurre de thym, légumes grillés, chou kale, oignons frits et mimolette AOP

Accord avec l'IPA Swipa de Moulin d'asq

 14

PATES DU MOMENT

Pâtes fraîches selon l'humeur du chef

12

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison et salade, les buns sont bio de la maison Degruson

BURGER VEGGIE

Bun artisanal, cantal AOP pané, oignons caramélisés, légumes de saison grillés, ketchup artisanal à la betterave et feuilles de salade

 14

BURGER AU POULET

Bun artisanal, steak de poulet maison, sauce curry, oignons caramélisés, cornichon, maroilles AOP, feuilles de salade

Accord avec le chardonnay "Fleur de sel" de la vallée du Rhône

16

BURGER ORIGINAL

Bun artisanal, steak haché de bœuf des hauts de France, carré du vinage, sauce ketchup artisanal, oignons caramélisés, cornichon et feuilles de salade

16

Desserts

Pommes rôties, financier d'agrumes et crème diplomate

7

Tartelette au chocolat, caramel au lait concentré et noisettes torréfiées

7

Café ou thé gourmand

8

Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios