

Entrées

Planche tapas (VG) : accras de courge, gougères au comté AOP, velouté de patates douces bio



6

11

Planche de fromages : comté AOP, emmental bio, morbier, camembert de Verneuil



8

15

Planche de charcuteries : jambon de Vendée IGP, chorizo ibérique, rillettes du Mans

8

15

Planche mixte : charcuteries et fromages

8

15

Grandes Assiettes

Nos buns sont fabriqués par la boulangerie Leloup, labellisée "Boulangier de France"

Nos burgers sont servis avec des pommes de terre maison & salade

Suppléments : oeuf bio, poitrine fumée, fromage - 1,5€/ jambon de Vendée IGP - 4€/ steak - 6€

Risotto de légumes d'hiver

Risotto de pommes de terre bio, crème d'hélianthis bio, pesto de choux rouge, tuile aux graines



14

Burger Original

Bun, boeuf haché, confit d'oignons rouges, ketchup, morbier

15

Burger Végétarien

Bun, butternut pané, crème de St Maure AOP, pickles d'oignons rouges, roquette



14

Desserts

Génoise à l'orange bio, ganache au chocolat, crème de poire, tuile à l'orange bio, glace au yaourt

7

Thé ou café gourmand

8

À l'ardoise

Chaque semaine, un menu est proposé en complément de la carte.

Confectionné par notre chef Valentin avec des produits frais et de saison

Entrée + plat / plat + dessert

18

Entrée + plat + dessert

20,5

Brunch le dimanche

Formule adulte

22

Formule enfant

10

Prix en euros net TTC, service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande



Plat végétarien

La Cantine est kids friendly !
Demandez plus d'infos à nos serveurs sur nos menus.

Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios