

# La Cantine arkose

## Entrées

### Beignets de courge façon tempura & sauce tartare maison

accords mets / vins : coteaux d'Aix en Provence, Château les 4 tours: vin rosé (Cinsault)



5

### Croustillants de pois chiche aux herbes & yaourt de betterave au fromage blanc d'Isigny

accords mets / vins : Patrick Hudelot vin blanc, Bourgogne aligoté (Aligoté)



6

## Burgers

Servi avec frites maison et jeunes pousses. les pains burgers sont fabriqués par « La boulangerie Lenègre » un artisan boulanger. Supplément poitrine fumée fermière - 1,5. Supplément poutine sauce Mimolette - 2,5

### L'ORIGINAL

Bun artisanal, bœuf normand 150g, Mimolette française extra vieille d'Isigny, chutney d'oignons, sauce tartare maison

accords mets / vins : Les plans Santa Duc Vaucluse 2017

14

### LE VÉGÉTAL

Bun artisanal, galette de potimarron, Neufchâtel AOP, chutney d'oignons & mayonnaise maison

accords mets / bières : Ictis bio, brasserie De Sutter



12

### L'ÉPHÉMÈRE

A l'ardoise selon les inspirations et les arrivages

## Grandes Assiettes

### BOWL Supplément poulet fermier normand - 3

Pommes de terre rattes rôties, champignons sautés à l'ail, châtaigne grillée, crémeux de potimarron, persil frais et vinaigrette aux figues

accords mets / vins : Bourgogne Pinot Noir Tradition 2018



12

## Desserts

Glaces de la Ferme des Noisetiers

5

Sablé au beurre, pommes caramélisées au Calvados, caramel beurre salé et glace yaourt

6

Crèmeux de fromage blanc de Normandie, tuile au miel de Normandie et graines de lin, figues rôties

6



Plat végétarien

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



# La Cantine se met à table

Notre pari est un peu fou : garder des prix raisonnables en proposant une cuisine 100% fait-maison, mitonnée par des chefs et leur brigade, et que notre approvisionnement tende vers du 100 % Français, bio, local et traçable. Nous privilégions les filières agroécologiques et les circuits courts. Un vrai défi dans un pays qui commence tout juste à réinventer son agriculture...

Nous travaillons une offre majoritairement végétarienne, à partir de produits bruts et de saison, nos produits animaux sont issus de filières responsables et les œufs issus d'élevages en cage sont exclus. Notre cuisine fait la guerre au gaspillage et nos biodéchets sont compostés.

Nos produits d'entretiens sont végétaux et biodégradables, tout comme les contenants de notre vente à emporter. Nous avons aussi dû faire certains choix radicaux comme exclure l'avocat, le saumon, bannir les plastiques jetables, changer des fournisseurs, retravailler nos cartes... C'est du boulot, mais une fois les habitudes prises on se demande comment on faisait avant !

Pour nous challenger, nous avons choisi Ecotable, le référentiel de restauration responsable le plus sévère en France. Tous nos restaurants ont été audités et ont obtenu le label.

