

ICI TOUT EST FAIT MAISON !

Mroc se développe avec ses partenaires locaux et s'engage à vous servir des produits bons et sains, issus d'une agriculture raisonnée.

Viandes d'origine française, poulet fermier élevé en plein air, poisson élevé ou pêché en France, charcuteries et fromages d'artisans engagés, vins naturels biodynamiques ou bio, bières brassées dans le coin.

SALADE

CRISPY CAESAR

salade, escalope de poulet fermier à la milanaise, parmesan, croutons, sauce caesar

12

LA SIGNATURE

raisins frais, pistaches, gorgonzola, poires, cranberries, sauce à l'échalotte

12

BODDHA BOWL

quinoa, pois chiches, avocat, betterave, carotte, radis noir, houmous, graines

11

PLAT

PLAT DU JOUR

11

PIÈCE DU BOUCHER

14

SAUMON FAÇON TATAKI

« Label Rouge », gingembre, sauce soja, sésames, miel

16

DESSERT

TIRAMISU

au café 100% arabica bio

5,5

PANNA COTTA

coulis de poire

5,5

MOUSSE AU CHOCOLAT

éclats de spéculoos

5,5

DESSERT DU JOUR

5,5

GLACES DES ALPES

5

CAFÉ OU THÉ GOURMANT

ne rentre pas dans la formule duo

7

BURGER

BON ARTISANAL & LOCAL - BŒUF FRANÇAIS
+ FRITES MAISON ET SALADE

ORIGINAL BURGER

bœuf assaisonné, compotée d'oignons, tomme de Savoie Fermière IGP, sauce BBQ (bacon + 1€ — œuf + 1€)

13

VEGGIE BURGER

steak de betterave, crème de soja à l'aneth, oignons rouges

12

CHICKEN BURGER

poulet fermier pané maison, compotée d'oignons, sauce caesar, tomme de Savoie fermière IGP

13

TARTARE

+ FRITES MAISON ET SALADE

TARTARE DE BŒUF FAÇON THAÏ

coriandre, citron vert, sauce soja, sésames

14

TARTARE DE SAUMON

« Label Rouge », à l'aneth

16

MENU

DOO/ PLAT DU JOUR + DESSERT 15

ENFANT/ PLAT + BOISSON + DESSERT 9

BIÈRE

PRESSION

	25cl	50cl
Blonde — Goudale	4,5	7
Blonde — Saint Omer	3	5,5
Blanche — Belzebuth	4	6,5

BRASSERIE VEYRAT

	33cl
Blonde — La Liberté — 5,1°	6
Blanche — La Vagabonde — 5,7°	6
Ambrée — La Lucila — 6,3°	6
Noire — La Masaya — 4,6°	6

BRASSERIE DU MON SALEVE

	33cl
Blonde — Ale — 5,8°	5,5
Blanche — Witbier — 5°	5,5
Blonde/ambree — India Pale Ale — 6,7°	6
Noire — Mozaic Black Bitter — 3,5°	5,5
Blonde — Sorashi Ace Bitter — 2,5°	5,5
Noire — Black Lager	5,5

VIN

	verre	25cl	46cl	btl
Côtes de Gascogne Domaine UBY Colombard et Ugni Blanc culture raisonnée	4	7	12	18
IGP OC Viognier Saphir et Corail, Blanc	3,5	6	10	18
IGP OC Terres de l'Engarran	5	8,5	15,5	24
Côtes du Rhône Domaine de Montmartel Bio	4,5	7,5	13,5	20

SOFT

SODAS

	22cl
Auvergnat Cola	3
Limonade Garçon	3

JUS

	25cl
Jus Pomme Filtrée	3,5
Jus Poire William	3,5
Jus Pomme Cassis	3,5
Jus Nectar Abricot	3,5
Jus tomate	3,5

EAUX

Perrier 33cl	2,5
Perrier 1l	3,5
Cristaline 1,5l	1,5

CHAUD

Chocolat Suchard	3
Café Dagobert Bio 90% Arabica 10% Robusta	1,5
Thés Bio menthe, earl grey, noir, ceylan menthe, jasmin	3
Infusions Bio verveine, tilleul, verveine menthe	3