

ENTRÉES

PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGE - 8

PLANCHE MIXTE - 16

TARTE À LA COURGE ET NOIX,
CERVELLE DE CANUT - 5
Mesclun de salade

CROUSTILLANT BÛCHE DU PILAT - 6.5
Oignons confits, miel, mesclun de salade

QUENELLES DE L'INSTANT.
SAUCE BETTERAVE ET CANUT - 6

SALADE DE SAISON - 7
Betteraves de couleur, chou, Bleu du Vercors, poire, noix

TARTINADE DU MOMENT - 4

PLATS DU CHEF

BOWL DE LENTILLES FACON THAÏLANDAISE - 14.5
Mélange de lentilles assaisonnées à la sauce soja, gingembre, oignons rouge, coriandre, légumes anciens
Suggestion accord bière : Blonde sarrasin - DULION

TAJINE DE SAISON AUX SEPT LÉGUMES - 14.5
Carottes, légumes anciens, butternut, fruits secs, olives, pois chiches
Supplément viande - 4
Suggestion accord bière : Polymorphe - Scotch Ale - NOMADE

CASSOLETTE DE RAVIOLES - 15.5
Ravioles du Royans, crème aux herbes, Saint Marcelin IGP, mesclun de salade
Suggestion accord bière : Bako - Blanche légère - TOM & CO

PARMENTIER DE PORC À LA BIÈRE - 16
Suggestion accord bière : Shaman IPA - NOMADE

DESSERTS

BROWNIE AUX NOIX ET NOISETTES,
FLEUR DE SEL - 6
Accompagné de crème anglaise

MOELLEUX AUX MARRONS - 6.5
Coulis de figues

CRUMBLE DE SAISON - 6
Aux baies roses

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA - 6.5

GLACES DES ALPES. 2 BOULES - 5
Chocolat, vanille, caramel beurre salé, fraise, citron

CAFÉ / THÉ GOURMAND - 8

HORAIRE DE SERVICE :
DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H30

ICI TOUT EST FAIT MAISON !

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

Viandes d'origine française,
Poulet fermier élevé en plein air,
Charcuteries et fromages d'artisans engagés,
Vins naturels biodynamiques ou bio,
Bières brassées à moins de 250 km

BURGERS

*Nos buns sont artisanaux et locaux.
Ils sont accompagnés de frites maison et salade.*

BURGER DU MOMENT - 16.5
Escalope de volaille fermière panée, sauce au curry, pickles d'oignons rouges, raclette au lait cru
Suggestion accord bière : Mule d'ici-bas (blonde légère) - LA VIEILLE MULE

ORIGINAL - 16
Bun artisanal, steak haché (Haute Loire) 150gr, Saint Nectaire AOP, oignons confits, cornichons, sauce ketchup
Suggestion accord bière : Triple grand cru - LA SOYEUSE

VEGGIE - 15
Bun artisanal, champignon snacké, ketchup de betterave, Fourme de Montbrison AOP, pickles de chou rouge
Suggestion accord bière : Ambrée - LA VIEILLE MULE

MENU ENFANT - 10
Steak haché frites, glace, sirop

SUPPLÉMENTS AU CHOIX:

Poitrine fumée : +1,5
Œuf : +1,5
Steak : +3
Fromage : +1,5
Supplément frite : 4€

Tous nos emballages
sont
biodégradables ou recy-
clables