


ENTRÉES

PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGE -10

PLANCHE MIXTE - 18

 **TAPAS DE SAISON - 9 / 18**
Croustillants de légumes, croquettes de patate douce, tartina de du moment, assortiment de sauces, mesclun de salade
SUPPLÉMENT CHARCUTERIE : 5

 **CROUSTILLANTS DE LÉGUMES - 6**
Carottes, céleri, gingembre, sauce teriyaki

 **CROQUETTES DE PATATE DOUCE - 6**
Agrumes, sauce curry

TARTINA DE DU MOMENT -6

PLATS DU CHEF

 **CROZIFLETTE AU SARRASIN - 14**
Crozets, Reblochon AOP, oignons, mesclun de salade
SUPPLÉMENT LARDONS - -1.5
Suggestion accord bière : blonde sarrasin - DULION

 **CURRY DE LÉGUMES - 14**
Quinoa, pois chiches, oignons, champignons, carottes, crème de curry, fruits à coque
Suggestion accord bière : blonde tombée du ciel - LA VEILLE MULE

 **SOUPE À L OIGNON GRATINÉE BIO - 12**
Suggestion accord bière : rousse - LA SOYEUSE

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE - 6.5

MOELLEUX AU POTIMARRON ET NOIX
Glace amande - 6.5

LE CHOCOPOIRE - 6.5
Moelleux chocolat insert poire bio, glace vanille

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

CAFÉ/ THÉ GOURMAND -8

FORMULE BRUNCH

Nous proposons un brunch tous les dimanches avec un plat, une boisson chaude et un jus de fruit au verre

PANCAKES/ TARTINE DU MOMENT / GRANOLA/ ŒUFS BROUILLÉS - 25

Suppléments au choix à la carte

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 - 15
Bun artisanal, Saucisson lyonnais, pickles d'oignons, sauce canut
Suggestion accord bière : stout - NOMADE

ORIGINAL - 16
Bun artisanal, steak haché (Haute Loire) 150gr, St Nectaire, oignons confits, cornichons, sauce ket-chup artisanal
Suggestion accord bière : blonde triple - LA SOYEUSE

 **VEGGIE - 15**
Bun artisanal, Saint-Marcelin IGP pané, coleslaw, oignons frits, sauce canut
Suggestion accord bière : nuit blanche - NOMADE


MENU ENFANT - 10
Steak haché frites, glace, sirop

SUPPLÉMENTS AU CHOIX

Poitrine fumée : +1,5
Œuf : +1,5
Steak : +3
Fromage : +1,5
Frites : 4€
Salade : 2€
Sauce : 1€

Tous nos emballages sont biodégradables ou recyclables

Tous nos prix sont en euros TTC, service compris

 : Plats végétariens