

MROC

PART-DIEU

ENTRÉES

PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGE - 10

PLANCHE MIXTE - 18

 PLANCHE TAPAS - 7 / 14
Option charcuterie +5€

 CAVIAR D'AUBERGINES - 7
Chips de riz et yaourt grec au zaatar

 RAVIOLES DE LÉGUMES - 6

PLATS DU CHEF

 COLOMBO DE LÉGUMES - 15
Option poulet: +3€

PORK BELLY - 18
Lentilles vertes et sauce canuts

PÂTES DU MOMENT - PRIX À L'ARDOISE

DESSERTS

BROWNIE PISTACHES - 6,5
Ganache montée pistache

CRUMBLE CHOCOLAT BLANC - 6
Compotée pommes rhubarbe

MOUSSE CHOCOLAT - 6,5
Infusée au roïboos

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

CAFÉ / THÉ GOURMAND - 8

FORMULE BRUNCH - 25
TOUS LES DIMANCHES

PANCAKES SALÉS & SUCRÉS, JUS DE FRUITS ET BOISSON CHAUDE

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

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.

ORIGINAL - 17

Bun artisanal, steak haché (Haute Loire) 150-gr, Saint-Nectaire AOP, oignons confits, cornichons, sauce ketchup

 VEGGIE - 15

Bun artisanal, céleri pané au curry rouge, fondue de poireaux, Saint-Nectaire AOP, mayonnaise herbes & fruits rouges

BURGER DU MOMENT - PRIX À L'ARDOISE

MENU ENFANT - 12

Steak haché frites, glace, sirop

SUPPLÉMENTS AU CHOIX:

Pork belly : +3
Œuf : +1,5
Steak : +3
Fromage : +1,5
Supplément frite : 4€
Supplément salade : 2€

 : PLATS VÉGÉTARIENS

TOUS NOS EMBALLAGES
SONT
BIODÉGRADABLES OU
RECYCLABLES

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC. SERVICE COMPRIS.