



## A PARTAGER

TENDERS DE POULET MARINÉ - 7 / 13 / 19

Mayonnaise épicée - par 3, 6 ou 10

### PLANCHE TAPAS - 20

Samoussas de chou-fleur au curry,  
crumble de poireaux au chèvre, demi camembert  
rôti

### PLANCHE MIXTE - 18

### PLANCHE CHARCUTERIE - 10

*Accord met : Stout'une histoire - Caribrew*

### PLANCHE FROMAGE - 10

*Accord met : Marie (Blanc) - Maison Ventenac*

## PLATS DU CHEF

### TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS FAÇON BOURGUIGNON - 13

Végétarien

*Accords mets : La mère (rouge) - Domaine de la Famille K*

### PORC AU CAMEL - 16

Riz basmati, carottes et pickles de  
butternut

*Accord met : Rousse Tradition - La Soyeuse*

### TARTIFLETTE DU MOMENT - 13

Selon les inspirations du chef !

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE LAIT COCO & AMANDE - 6

### BROWNIE CHOCOLAT AU LAIT - 5,5

& Boule de glace spéculoos

### TARTE POIRE POCHÉE AUX ÉPICES - 7

Crème pâtissière aux marrons

### GLACES DES ALPES - 2 BOULES - 5.5

Chocolat, vanille, fraise, citron, caramel beurre salé

SOIRS  
19H - 22H

### ICI TOUT EST FAIT MAISON !

MRoc privilégie des viandes  
d'origine française et des  
fromages AOP/AOC ou fermiers.  
Nous favorisons les fruits et  
légumes frais issus d'une  
agriculture biologique et locale.



SI TU VOIS CETTE CAROTTE, C'EST  
QUE LE PLAT EST VÉGÉTARIEN

## BURGERS

### ORIGINAL - 16

Bun, steak haché, bacon, Saint Nectaire AOP,  
oignons confits, cornichons, sauce ketchup - Servi  
avec frites et salade

*Accord met : Triple Grand Cru - La Soyeuse*



### VEGGIE - 14

Bun, demi camembert rôti au miel et thym, crème  
de vinaigre de framboise et pickles de butternut,  
roquette - Servi avec frites et salade

*Accord met : Messon - Brasserie de la Loire*

### CHEESE BURGER - 13

Bun, steak haché, oignon rouge, cornichons, sauce  
cheddar - Servi avec frites

### LES OPTIONS

#### AU CHOIX POUR TOUS VOS PLATS:

Oeuf : +1.5€

Bacon : +1.5€

Steak : +3€

Fromage : +1.5€

Frites : +4€

Salade : +2€

## MENU ENFANT - 12

Steak haché, frites, salade

Sirop - Boule de glace



Allergènes

Prix en euros net TTC service compris

# PRESSIONS

 <b>Contre-Pinte - IPA</b> 4.5   7 MROC x Mappiness - 5.4%
 <b>Ambrée Tradition</b> 4.5   7 La Soyeuse - 6.5%
<b>Saint-Omer</b> 3.5   6 Blonde - 5.2%
<b>Pression du moment</b> 4.5   7.5 Selon les envies et les saisons !


# VINS

verre | 46cl | bouteille

## ROUGES

 <b>Lou Pitchoun - Côte du Rhone</b> 4.5   15   23 Domaine des Gravennes Agriculture biologique Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre
 <b>La Mère (rouge) - Beaujolais</b> 4.5   15   23 Domaine de la Famille K Agriculture raisonnée Cépage : Gamay 100%










## BLANCS

<b>Fleur de Sel - Pays d'Oc</b> 4.75   17   24 Vignobles David Certification végan Cépages : Chardonnay 91 % Grenache Gris 9 %
 <b>Cuvée Marie - Pays d'Oc</b> 4.75   17   24 Maison Ventenac Agriculture biologique Cépages : Colombard 80%, Vermentino 20%

## ROSÉ

 <b>Liberty'Nages - Vallée du Rhône</b> 4.75   17   24 Château de Nages Agriculture biologique Cépages : Grenache, Syrah, Merlot
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# BIÈRES BOUTEILLE 33CL

 <b>Triple Grand Cru</b> 9 Ferme Brasserie la Soyeuse (69)
 <b>Shaman (IPA)</b> 6.5 Nomade Brewery (69)
 <b>Nuit Blanche</b> 6.5 Nomade Brewery (69)
 <b>Polymorphe (Scotch Ale)</b> 6.5 Nomade Brewery (69)
 <b>Rousse Tradition</b> 8 Ferme Brasserie la Soyeuse (69)
 <b>Part des Autres Ambrée</b> 6.5 La Part des autres (42)
 <b>Smoke (Blonde tourbée)</b> 6.5 Brasserie Manivelle (26)
<b>Stout' une histoire (Fumée)</b> 8 Caribrew (69)
 <b>Dulion (Blonde)</b> 7 Brasserie Dulion (69)
 <b>Macumba (Sour combava)</b> 8 Brasserie Mappiness (69)
<b>Markus Fruits Rouges</b> 7 Brasserie Markus (26)

# CIDRES

Le sauvage - Brut	6.5
L'épatant - Poiré	7
L'audacieux - Rosé	6.5
L'éphémère	Prix à l'ardoise



Si tu vois ce rond vert, c'est que c'est BIO !  
Prix en euros net TTC service compris

# BOISSONS CHAUDES





Espresso / Allongé	1.7
Déca	2
Double espresso	3
Noisette	2.5
Cappuccino	4
Latte	4.5
Flat white	4
Moka	4
Chocolat chaud	3.5
Thé / Infusion	3.5
Boisson chaude signature	4.5
Supplément lait végétal	+0.5
Supplément frappé	+0.5



## MROC s'engage auprès de partenaires locaux !

Nous avons développé notre café signature MROC, 100% arabica et certifié BIO, sourcé en direct auprès de coopératives partenaires au prix juste par notre torréfacteur Label(le) Brûlerie. Un blend Colombie-Honduras, à la fois consensuel et marqué, soulignant l'identité des salles MROC.

# SOFTS















<b>Cola</b> artisanal 33cl	3.5
<b>Cola 0</b> artisanal 33cl	3.5
<b>Limonade</b> artisanale 25cl	3.5
<b>Perrier</b> 33cl	3.5
<b>Badoit</b> 1L	5
<b>Sirop</b> 25cl / 50cl	1/2
<b>Jus de fruits</b> artisanaux 25cl Pressoir du Pilat	3.5
 <b>Socrate</b> 33cl Ginger beer artisanale,	4.5
 <b>Potions Symples</b> 33cl Infusions froides	4.5
 <b>Maté</b> Charitea 33cl	4.5
 <b>Jane</b> 33cl Thé glacé au CBD	5
<b>Thé glacé maison</b>	4


















Si tu vois ce rond vert, c'est que c'est BIO !

Prix en euros net TTC service compris

# ALLERGÈNES CARTE HIVER 2024

														
Crumble	X						X							X
Samoussa	X			X						X				
Tenders	X			X				X		X				X
Planche fromage							X							
Planche charcuterie														
Tartiflette				X			X							
Bourguignon	X			X										X
Porc caramel								X		X		X		
Burger Original	X			X			X		X					
Burger Veggie	X			X			X		X					
Burger moment	X						X		X					
Cheese burger	X						X		X					
Crème brûlée							X							X
Brownie	X						X				X	X		X
Tarte poire pochée	X						X							
Glaces				X			X					X		
Café gourmand	X			X			X							

-   
Céréales contenant du gluten
-   
Poissons
-   
Mollusques
-   
Anhydrique sulfureux et sulfites
-   
Lupin
-   
Soja
-   
Céleri
-   
Fruits à coque
-   
Crustacés
-   
Moutarde
-   
Oeufs
-   
Lupin
-   
Graines de sésame
-   
Lait, y compris lactose
-   
Arachides

Notre sauce de salade contient de la moutarde, et de l'anhydride sulfureux (sulfites) mais il est possible de ne mettre sur votre salade qu'un filet d'huile d'olive. De même, certains ingrédients peuvent être ôtés de nos compositions, n'hésitez pas à nous les demander.