

PRESSIONS



VINS



Contre-Pinte - IPA
MROC x Mappiness - 5.4%

4.5 | 7

Neipa Bien Là ?

Caribrew - 6%

4.5 | 7.5

Saint-Omer

Blonde - 5.2%

3.5 | 6

Pression du moment

Selon les envies et les saisons !

4.5 | 7.5

verre | 46cl | bouteille

ROUGES



Lou Pitchoun - Côte du Rhone

Domaine des Gravennes
Fraicheur en bouche et notes de fruits rouges.

4.5 | 15 | 23



La Mère (rouge) - Beaujolais

Domaine de la Famille K
100% Gamay aux arômes de cassis et de framboise.

4.5 | 15 | 23

BLANCS



Fleur de Sel - Pays d'Oc

Vignobles David
Chardonnay aux arômes beurrés et d'amande fraîche.

4.75 | 17 | 24



Cuvée Marie - Pays d'Oc

Maison Ventenac
Un vin au caractère explosif, d'une grande fraîcheur et au goût acidulé.

4.75 | 17 | 24



Côtes de Bergerac AOC

Moelleux du Château Belle Fille
Une explosion de fruits pour cette petite gourmandise

4.75 | 17 | 24

ROSÉ



Liberty'Nages - Vallée du Rhône

Château de Nages
Rosé aux arômes de fruits délicats tout en conservant une belle fraîcheur et vivacité.

4.75 | 17 | 24

CIDRES



33CL



Le sauvage - Brut

6.5



L'épatant - Poiré

7



L'audacieux - Rosé

6.5

L'éphémère Prix à l'ardoise

BIÈRES 33CL

Selection de bières locales



Triple Grand Cru

Ferme Brasserie la Soyeuse (69) - 9%

9



Aveille (Blonde au miel)

Brasserie de la Loire (42) - 4.4%

6.5



Nuit Blanche

Nomade Brewery (Lyon) - 5.3%

6.5



Shaman (IPA)

Nomade Brewery (Lyon) - 6.3%

6.5



Traboule (Abbaye revisitée)

Mappiness (Lyon) - 6.9%

8



Larmes de Lyncée (Gose)

Les Danaïdes (Lyon) - 5.5%

7



Poison (Saison poivre et baies)

Les Danaïdes (Lyon) x Flore

7

Stout' une histoire (Fumée)

Caribrew (Lyon) - 5.8%

8



Blonde Sarrasin (sans gluten)

Brasserie Dulion (Lyon)

7



Fruity IPA (sans alcool)

Brasseurs Savoyards (74) - 0.0%

7

Markus Fruits Rouges

Brasserie Markus (26) - 5.8%

7



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 signature	4.5
Option lait végétal	+0.5
Option 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

 Yaute Cola artisanal 33cl Fait en Haute-Savoie	3.5
Limonade artisanale 25cl	3.5
Eau pétillante 25cl / 1L	3.5/5
Sirop Monin 25cl / 50cl Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Kiwi, Violette	1/2
 Jus de fruits artisanaux 25cl Pressoir du Pilat (42)	3.5
 Socrate Ginger Beer artisanale 33cl • Originale • Cassis	4.5
 Symples - Infusions froides 33cl Energisante, Relaxante, Détoxifiante, Basilic	4.5
 Maté Glacé - Charitea 33cl	4.5
 Jane - Thé glacé au CBD 33cl • Fraise Basilic Hibiscus • Gingembre Citron Jasmin	5
 Thé glacé maison 25cl / 50cl	3/4
 Mocktail maison - sans alcool ! Selon les saisons et les envies !	6

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

Prix en euros net TTC service compris

**PANNA COTTA PROVENÇALE - 5,5***Lait de coco, melon, lavande et sablé***BRUSCHETTA AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET CRÈME DE BASILIC - 5,5***Le petit plus suggéré par le staff : burratina crémeuse +1,5***SALADE GRECQUE - 6,5**

PLATS DU CHEF

POULET TIKKA MASSALA- 17*Cuit basse température, riz épicé aux légumes et crème de menthe à l'ail**Suggestion accord : Poison - Les Danaïdes***RISOTTO DE L'ÉTÉ - 14***Riz au pesto, aubergine grillée à l'italienne, sauce tomate et burratina**Suggestion accord : Larmes de Lyncée - Les Danaïdes***SALADE GRECQUE - 13**

LES OPTIONS

AU CHOIX POUR TOUS VOS PLATS :

Oeuf : +1.5€ Steak : +3€ Frites : +4€

Bacon : +1.5€ Fromage : +1.5€ Salade : +2€

DESSERTS

BISCUIT, CRÈME DE COMBAVA ET FRAMBOISES - 6,5**MOELLEUX CHOCOLAT, TONKA ET TIMUT - 6***Suggestion accord : Stout'Une Histoire - Caribrew***CHEESECAKE HIBISCUS - 6****GLACES DES ALPES - 2 BOULES - 5.5***Chocolat, vanille, fraise, citron vert, caramel beurre salé***CAFÉ GOURMAND - 8****ICI, TOUT EST FAIT MAISON !****ET SI TU VOIS CETTE CAROTTE, C'EST QUE LE PLAT EST VÉGÉTARIEN**

BURGERS

ORIGINAL - 16*Steak haché, bacon, oignons, cornichon, tomate, sauce parmesan Frites et salade**Suggestion accord : Nuit Blanche - Nomade***VEGGIE - 14***Millefeuille de légumes du soleil, feta et sauce tzatziki Frites et salade**Suggestion accord : Avelle - Brasserie de la Loire***MOMENT - 15***Effiloché de porc au cidre, légumes grillés, ketchup de tomates fumées Frites et salade**Suggestion accord : Traboule - Mappiness***MENU ENFANT - 12***Steak haché, frites, salade Sirop - Boule de glace*

ALLERGÈNES :

STARTERS

SOIRS
19H - 22H

*Happy hours de 19h à 20h, -10% sur les starters !



PLANCHE TAPAS - 20

PLANCHE MIXTE - 18

PLANCHE CHARCUT' - 10

Suggestion accord : Lou Pitchoun - Côte du Rhône



PLANCHE FROMAGE - 10

Suggestion accord : Fleur de sel - Chardonnay

SAUCISSON - 10



CHEESY FRIES - 6

**ICI, TOUT EST FAIT
MAISON !**



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

PLATS DU CHEF

POULET TIKKA MASSALA- 17

Riz aux légumes et crème de menthe à l'ail

Suggestion accord : Poison - Les Danaïdes



RISOTTO DE L'ÉTÉ - 14

Riz au pesto, aubergine grillée à l'italienne,
sauce tomate et burratina

Suggestion accord : Larmes de Lyncée - Les Danaïdes



SALADE GRECQUE - 13

BURGERS

ORIGINAL - 16

Steak haché, bacon, oignons, cornichon,
tomate, sauce parmesan

Frites et salade

Suggestion accord : Nuit Blanche - Nomade



VEGGIE - 14

Millefeuille de légumes du soleil grillés,
feta et sauce tzatziki - Frites et salade

Suggestion accord : Aveille - Brasserie de la Loire

CHEESE - 13

Steak haché, oignons rouges, cornichon,
cheddar - Frites

MOMENT - 15

Effiloché de porc au cidre, légumes
grillés, ketchup de tomates fumées -
Frites et salade

Suggestion accord : Traiboule - Mappiness

MENU ENFANT - 12

Steak haché, frites, salade

Sirop - Boule de glace

DESSERTS

MOELLEUX CHOCOLAT, TONKA ET TIMUT - 6

Suggestion accord : Stout'Une Histoire - Caribrew

**BISCUIT COOKIE, CRÈME DE COMBAVA ET
FRAMBOISES - 6,5**

CHEESECAKE HIBISCUS - 6

GLACES DES ALPES - 2 BOULES - 5.5

Chocolat, vanille, fraise, citron vert, caramel beurre salé

Prix en euros net TTC service compris

ALLERGÈNES :

