

Carte des boissons

Les bières pressions

IPA (25cl/50cl)	4,5/7	Blonde (25cl/50cl)	4,5/7
Blanche (25cl/50cl)	4,5/7	Bière du moment (25cl/50cl)	5/7,5

Les bières bouteilles

Triple Grand Cru La Soyeuse (69) - 9%	9	Larmes de Lyncée Les Danaïdes (Lyon) - 5,5%	7
Obscured boundaries Nomade Brewery (Lyon) - 5,3%	8	Stout' une histoire (Fumée) Loup Blanc	8
Nuit Blanche Nomade Brewery (Lyon) - 5.3%	6,5	Bière du Coing (coing piment) Dulion (Lyon)	8
Shaman (IPA) Nomade Brewery (Lyon) - 6.3%	6,5	Henon - IPA sans alcool La canute - 0.0%	7
Saudade (sans gluten) Nomade Brewery (Lyon) - 5,1%	6,5	Markus Fruits Rouges Markus (26) - 5.8%	7

Vins

Vins blancs	4,75/17/24	Vins rouges	4,75/17/24
Fleur de sel - pays d'Oc		Lou Pitchoun - Côte du Rhône	
Cuvée Marie - pays d'Oc		La mère - Beaujolais	
Côtes de Bergerac - pays d'Oc			
Rosé	4,75/17/24	Verre(12,5cl) - Pot (46cl)	
Liberty'Nages - Vallée du Rhône		Bouteille (75cl)	

Cidres

Le sauvage	6,5	L'audacieux	6,5
Brut		Rosé	
L'épatant	7	L'éphémère	
Poiré		à l'ardoise	

bières & co

Carte des boissons

Les softs

Yaute Cola Artisanal - 33cl	3,5	Symples infusions froides - 33cl <i>énergisante, relaxante, détoxifiante, basilic</i>	4,5
Limonade artisanale - 25cl	3,5		
Eau Pétillante - 25cl/1L	3,5/5	Maté glacé - 33cl	4,5
Sirop Monin - 25cl/50cl <i>fraise, grenadine, menthe, pêche citron, kiwi, violette</i>	1/2	Jane thé glacé au CBD - 33cl <i>fraise bisilic hibiscus</i>	5
Jus de fruits artisanaux - 25cl	3,5	Thé glacé maison 25cl/50cl	3/4
Socrate Ginger beer <i>originale ou cassis</i>	4,5	Mocktail maison <i>à l'ardoise</i>	

Les boissons chaudes

Espresso / Allongé	1,7	Flat White	4
Double espresso	3	Moka	4
Déca	2	Chocolat chaud	3,5
Noisette	2,5	Thé / Infusion	3,5
Cappuccino	4	Boisson signature	4,5
Latte	4,5	<i>Option lait végétal</i>	+0,5
Chai Latte	4,5	<i>Options frappé</i>	+0,5

les softs

bon appétit - suivez-nous @mroc.blocbistro



MROC se développe avec ses partenaires locaux et s'engage à vous servir des produits sains, issus d'une agriculture raisonnée.

Viande d'origine française, vins naturel biodynamiques ou bio, bières brassées dans le coin.

Du lundi au dimanche
de 12h à 14h15 et de 19h à 22h15

burgers

L'original

Bun artisanal, steak haché 150g, crème de comté, ketchup, confit d'oignon, salade.

Suggestion de la cheffe : poitrine fumée

16

Le veggie

Bun artisanal, halloumi frit, crème de tomates confites, pickles d'oignons, pousses d'épinards.

15

Burger du moment

À l'ardoise.

M'Croc (veggie)

Poivrons, confit d'oignon, crème de comté

12

Menu enfant

Steak frites ou demi M'Croc, sirop, boule de glace

12

desserts

Bowl acidulé

Citron, gingembre, chocolat blanc et dacquoise.

7

Crème brûlée verveine

6,5

Iced cream sandwich

Brownie cacahuètes, glace stracciatella, sauce chocolat

7

Café gourmand

8

Dessert du jour

midi en semaine

5,5

à partager

Fingers de poulet

Poulet pané, sauce maison moutarde douce & miel.

4 pièces - 8€

8 pièces - 14€

Poireaux snackés & stracciatella 7

Poireaux, stracciatella, crumble échalote/avoine, pickles oignons.

Bricks de légumes et féta 5,5

Planches (soir uniquement)

Mixte - 18€

Charcuterie ou fromage - 10€

Tapas - 20€

plats

Poulet façon osso buco 16

Poulet cuit en sauce tomate, polenta crémeuse, légumes de saison

Bowl à l'oriental 13,5

Bouलगour, féta, légumes de saison rôtis au zaatar, pickles d'oignons, amandes, sauce yaourt ail et citron confit, chips d'ail.

Plat du jour (midi en semaine) 14

Suggestion : à l'ardoise

Les bonus

Oeuf - 1,5

Fromage - 1,5

Poitrine fumée - 1,5

Poulet pané - 4

Steak - 4

Jambon cru - 1,5

Frites - 4

menu