

M R O C

VILLEURBANNE

HORAIRE DE SERVICE :
DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H15
(SAUF LUNDI MIDI)

PLATS DU CHEF

GRATIN DE SAISON - 13

Panais, patate douce, carotte, noisette, tomate d'Abondance AOP

ROUGAIL SAUCISSE - 13

Saucisses chipolata, riz, sauce carotte, piment d'Espelette et gingembre

CHILI CON CARNE - 14

Haricots rouges, sauce épinard à la crème, steak de bœuf Charolais, céleri rave, oignons, salade

DESSERTS MAISON

Gâteau au yaourt, pommes, caramel - 4
Tarte crème de marron, Philadelphia, figue - 4
Panna cotta au coulis du moment - 4

Prix en euros net TTC service compris.

ICI TOUT EST FAIT MAISON !

MROc se développe avec ses partenaires locaux et s'engage à vous servir des produits bons 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 dans le coin.

BURGERS

*Nos buns sont artisanaux et locaux.
Les burgers sont accompagnés de frites maison.*

DU MOMENT - 16

Bun, poulet pané, tomate d'Abondance AOP, mayonnaise épicée maison, salade, compotée d'oignons à la bière locale

ORIGINAL - 16

Bun, steak de bœuf Charolais, cornichons aigres-doux, tomate d'Abondance AOP, ketchup au piment d'Espelette, salade, compotée d'oignons à la bière locale

Version gourmet : Morbier AOP et sauce aux noix - 17

VÉGÉTARIEN - 13

Bun, galette de carottes anisée, tomate d'Abondance AOP, ketchup à la betterave, salade, pickles d'oignons

BURGER ENFANT - 8

Burger bœuf ou végété, frites

SUPPLEMENTS AU CHOIX :

Bacon : +1,5
Œuf : +1,5
Jambon Serrano : +1,5
Steak : +3

Tous nos
emballages sont
biodégradables
ou recyclables