

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, tomme 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 !

M Roc 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 BIO maison.*

DU MOMENT - 16

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

ORIGINAL - 16

Bun, steak de bœuf Charolais, cornichons aigre-doux, tomme de Savoie 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, tomme d'Abondance AOP, ketchup à la betterave, salade, pickles d'oignons

BURGER ENFANT - 8

Burger bœuf ou végé, frites

SUPPLEMENTS AU CHOIX :

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

Tous nos
emballages sont
biodégradables
ou recyclables

MROCG

VILLEURBANNE

BIERES LOCALES

En bouteille 33cl

BRASSERIE NOMADE 6

Invalid Oatmeal Stout / 6,4%
Shaman IPA / 6,3%

BRASSERIE SAVOYARDE 6

Myrtille / 5%
Nonne Triple Blonde / 9%

BRASSERIE AGRIVOISE 6

Humulupucienne / Blonde / 4%
Vue sur la mer / IPA Ambrée / 7,5%
Sous les Pavés / Noire / 4,7%

BRASSERIE STEPHANOISE 6

La Cha Peu / Blonde gingembre / 4,5%
La Gambelle / Blanche / 5,5%

BRASSERIE VOIE MALTEE 6

Lukida / Ambrée / 4,7%
Fenotte / Blonde / 5,5%
Première Gelée / Blanche / 5,8%

CIDRE APPIE 6

Brut
Poiré
Rosé

BIERES PRESSIONS

SAINT OMER - BLONDE

25cl - 3 50cl - 5,5

GOODALE - AMBREE

25cl - 4,5 50cl - 7

BIERE DU MOMENT

25cl - 4,5 50cl - 7

MONACO

25cl - 4,5

PANACHE

25cl - 4,5

VINS

« BOUC ET LA TREILLE » - BIO

	VERRE 14CL	BOUTEILLE 75CL
GERMINOISE (Rouge)	4,5	20
GARGAGNOLE (Rosé)	4,5	20
HIRCUS (Blanc)	5,5	26

COUP DE FAIM

PLANCHE « CHARCOTERIE » 10

PLANCHE « FROMAGE » 10

PLANCHE MIXTE 10

SAUCISSON 7

CRUBLE DU MOMENT 4

MOELLEUX CHOCOLAT 4

PANNA COTTA DU MOMENT 4

COOKIE 2,5

Prix en euros net TTC service compris.

M R O C

VILLEURBANNE

EAUX

CRISTALINE 0.5L	1
CRISTALINE 1.5L	1,5
PERRIER 33CL	2
PERRIER FINES BULLES 50CL	3,5

SIROPS

25cl - 1 50cl - 1,5

Citron / Menthe / Grenadine / Fraise /
Pêche abricot / Violette

SOFTS

JUS DE FRUITS 25CL	3,5
Jus pomme	
Jus pomme cerise	
Jus poire	
Jus abricot	
Jus tomate	
Jus fraise	
Jus raisin	

SMOOTHIES 25CL	4
Mangue passion	
Banane, fraise	
Banane, framboise, poire	

OXFAM 33CL	2
Pomme gingembre	
Ice tea	

CAFE ET THE

EXPRESSO	1,5
EXPRESSO DOUBLE	2
CAFE FRAPPE	4
THE	3
Vert Gingembre citron, Vert menthe poivrée, Noir bergamot bluet	
INFUSION	3
Menthe camomille épice, Gingembre citronnelle verveine	
CHOCOLAT CHAUD	3

SYMPLES ENERGISANT 33CL	4
SYMPLES RELAXANT 33CL	4
LIMONADE 25CL	2
COLA DES GONES 33CL	3,5