

MROC

VILLEURBANNE

HORAIRES DE SERVICE:
DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H

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, ,
Vins naturels biodynamiques ou bio,
Bières brassées dans le coin.

PLATS DU CHEF

CROZIFLETTE - 13

Reblochon AOP, crozet nature, oignon, salade.
Option poitrine fumée au bois de Hêtre : +2



PALAK PANEER - 12

Plat indien à base d'épinard à la crème de Philadelphia, oignon, semoule, raisin sec, amande.



QUICHE D'HIVER - 9

Carotte, poireau, navet, Comté AOP, oignon, salade.



BURGERS

Nos buns sont artisanaux et locaux.

Les burgers sont accompagnés de frites bio maison.

ORIGINAL - 16

Bun artisanal, steak haché 150g, cheddar français, ketchup tomate artisanal, cornichon, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, salade.

BURGER DU MOMENT - 17

Bun artisanal, escalope de dinde panée, poitrine fumée au bois de Hêtre, reblochon AOP, sauce tartare maison, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, salade.

VÉGÉTARIEN - 14



Bun artisanal, galette végétarienne courge et pomme de terre, emmental, cornichon, cervelle de Canut, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, salade.

BURGER ENFANT - 9

Burger « carné » ou « végété », frites.

LES BONUS :

Œuf : +1,5
Emmental : +1
Poitrine fumée : +2
Escalope panée : +3
Steak : +4
Frites : +3,5



GLACE « PALETA LOCA » BIO & VEGAN - 4

Chocolat suisse – Citron vert – Framboise/Hibiscus – Mangue/passion.

DESSERTS MAISON















Tarte aux pommes au caramel au beurre salé - 4















Gâteau à l'orange et sa ganache au chocolat - 5

Panna cotta au kiwi de la Drôme - 4

Prix en euros net TTC service compris.

ALLERGÈNES CARTE HIVER 2024

														
Burger moment	X			X			X		X					X
Burger original	X			X			X		X					
Burger végété	X			X			X		X					X
Planche fromage							X							
Planche charcuterie														
Croziflette	X			X			X							
Palak Paneer	X			X					X		X			
Quiche	X						X							
Cookie	X			X			X							X
Panna cotta				X			X							
Gâteau orange	X			X			X							X
Brownie	X			X			X				X			X
Tarte pomme	X			X			X				X			X
Glaces	X						X					X		X

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

NB: Notre cuisine utilise gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux. Malgré toutes nos précautions ils peuvent donc être présents à l'état de traces.

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.