

MROC

VILLEURBANNE

HORAIRE 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

GRATIN DE RAVIOLES - 11

 Ravioles de Royan, poireaux, crème, comté râpé, salade.

OPTION CARNÉE : Poitrine fumée +2,5

PALAK PANEER- 13

 Feuilles d'épinards, crème d'épinards, mélange de graines, riz

MAGRET DE CANETTE - 14

Magret de canette, écrasé de pomme de terre, sauce balsamique et miel maison, salade.

LES BONUS :

Œuf : +1,5

Emmental : +1

Raclette : +1

Poitrine fumée : +2,5

Steak : +4

Galette VG : +3

Chèvre pané : +3

Frites : +3,5

BURGERS

Nos buns sont artisanaux et locaux.

Les burgers sont accompagnés de frites bio maison.

L'ORIGINAL - 16

Bun artisanal, steak haché 150g, emmental, sauce BBQ maison, cornichon, compotée d'oignons à la bière, salade.

LE SAVOYARD - 15

Bun artisanal, galette pomme de terre, raclette, compotée d'oignons à la bière, poitrine fumée, cornichons, salade.



LE PETIT CHÈVRE - 15

Bun artisanal, chèvre frais pané, mayonnaise au miel maison, pousses d'épinards, salade.

BURGER ENFANT - 9

Burger « carné » ou « végété », frites.

DESSERTS MAISON

Crumble pomme poire cannelle - 4

Moelleux chocolat marrons- 4

Tarte au flan caramel - 4



GLACE « PALETA LOCA » BIO & VEGAN - 4

Chocolat suisse - Citron vert - Framboise/Hibiscus-
Mangue/passion - Fraise - Vanille

ALLERGÈNES



MROCG

VILLEURBANNE

BIERES BOUTEILLES

33 cl

BRASSERIE SAVOYARDE **BIO**

MYRTILLE / 5%

6

CIDRE APPIE

BRUT / 4,7%

6

POIRÉ / 4,1%

6

ROSÉ / 2,9%

6

BRASSERIE DU LOOP BLANC

SMOKE, ambrée fumé / 7%

6

CHANANAS, double IPA ananas / 6,5%

6

MANGUM, kveik fruits exotique / 4%

6

PUIT, imperial pastry gose / 8,5%

6

BRASSERIE DU LOOP BLANC X 3:6:9

COLD raw cold IPA / 5%

6

HOT kveik IPA / 5%

6

BRASSERIE 3:6:9

VORTEX, session IPA / 4,5%

6

NELSON GTI raw brut IPA / 6,5%

6

ROOFTOP Neipa / 5,5%

6

SUN BITE gose melon / 3,6 %, 44cl

7

TEPHRA impérial stout cassis / 11,4%, 44cl

7

VINS

« OÉ » - **BIO**

VERRE 12CL

POT 46CL

COTE DU RHÔNE 4,5

12

(Rouge)

MÉDITERRANÉE 4,5

12

(Rosé)

LANGUEDOC 4,5

12

(Blanc)

BIERES PRESSIONS

GONERIE - BLONDE **BIO**

25cl - 3,5

50cl - 6

CONTRE-PINTE IPA **BIO**

25cl - 4,5

50cl - 7

SURPRISE DU BRASSEUR

25cl - 4,5

50cl - 7

BLANCHE DU MOMENT

25cl - 4,5

50cl - 7

AMBREE DU MOMENT

25cl - 4,5

50cl - 7

MONACO

25cl - 4,5

50cl - 7

PANACHE

25cl - 3,5

50cl - 6

COUP DE FAIM

PLANCHE « CHARCOTERIE »

12

PLANCHE « FROMAGE »

12

PLANCHE MIXTE

12

SAUCISSON

8

Nature - Beaufort - Noisette - 200 gr

MORBIER / COMTE 200 gr

8

SAINT MARCELLIN 80 gr

8

Prix en euros net TTC service compris.

M R O C

VILLEURBANNE

EAOX

PERRIER 33CL 3,5

SIROPS MENEAO BIO

25cl - 1 50cl - 2
Citron / Menthe / Grenadine / Pêche / kiwi /
Violette / ananas / Litchi

CAFE ET THE

EXPRESSO BIO 1,7

EXPRESSO DECAFEINE BIO 2

EXPRESSO DOUBLE BIO 3

CAPOCCINO 3,5

LATTE MACCHIATO AROMATISE 4,5
Noisette / Vanille / Caramel / Cannelle

CHAI LATTE 4

DIRTY CHAI 4

CAFE FRAPPE 4

THE BIO 3

Thé vert

Thé noir

INFUSION BIO 3

CHOCOLAT CHAUD 3,5

SUPPLEMENT CHANTILLY 1

LAIT AVOINE BIO OU DE VACHE
(Même prix)

SOFTS

JUS DE FRUITS 25CL 3,5

~ Du presseur du Pilat ~

Jus pomme

Jus pomme kiwi

Jus pomme cassis

Jus pomme coing

Jus poire

Jus tomate

GINGER BEER SOCRATE BIO 33CL 4,5
CLASSIQUE OU ROYAL

TONY MATE BIO 33CL 4,5

SYMPLES ENERGISANT BIO 33CL 4,5

Thym, Menthe poivrée, citron

SYMPLES RELAXANT BIO 33CL 4,5

Verveine, Lavande, Cerise

SYMPLES DETOXIFIANT BIO 33CL 4,5

Sauge, Sureau, pomme

SYMPLES HIVERNALE BIO 33CL 4,5

Menthe-bergamote, framboisier, pomme

KOMBUCHA ARCHIPEL BIO 33CL 4,5
Feuille de framboisier

Feuille de cassis 4,5

Feuille de figuier 4,5

LIMONADE 25CL 3

DIABOLO 25CL 3,5















FINE COLA 33CL 3,5

Classique ou zéro

FINE ORANGE 33CL 3,5

Prix en euros net TTC service compris.


ALLERGÈNES CARTE HIVER 2024

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| Burger Savoyard | X | | | X | | | X | | X | | | | | X |
| Burger original | X | | | X | | | X | | X | | | | | X |
| Burger végété | X | | | X | X | | X | | X | | | | | X |
| Planche fromage | | | | | | | X | | | | | | | |
| Planche charcuterie | | | | | | | X | | | | | | | |
| Magret | X | | | X | X | | X | | | | | | | X |
| Gratin de ravioles | X | | | X | X | | X | | | | | | | X |
| Palal Paneer | X | | | X | X | | | | X | | | | | |
| Cookie | X | | | X | | | X | | | | | | | X |
| Crumble | X | | | X | | | X | | | | | | | X |
| Moelleux choco | X | | | X | | | X | | | | | | | X |
| cake citron | X | | | X | | | X | | | | | | | X |
| Flan caramel | X | | | X | | | X | | | | X | | | X |
| Glaces | X | | | | | | X | | | | | X | | X |

 Céréales contenant du gluten

 Poissons

 Mollusques

 Anhydrique sulfureux et sulfites

 Soja

 Céleri

 Fruits à coque

 Crustacés

 Moutarde

 Oeufs

 Lupin

 Graines de sésame

 Lait, y compris lactose

 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.