

MROC

VILLEURBANNE

À PARTAGER

FINGERS DE POULET

Poulet pané, sauce maison moutarde douce et miel

- 4 pièces – 8€
- 8 pièces – 12€

FALAFELS

- 4 pièces – 6€
- 8 pièces – 10€

PLANCHE – 13

Fromage / Charcuterie / Mixte

PLATS DU CHEF

BABA BOL – 14

Aubergine rôtie, boulgour en taboulé, féta, piperade de légumes, sauce yaourt menthe concombre, falafel, tomate cerise, herbes fraîches

SUPPLÉMENT : œuf-1.5 / jambon sec-1.5 /falafel-3

PASTA PINPIN – 13

Penne, tomate cerise et poivron confits, demi-burrata, pignon de pin, ciboulette (servie tiède)

SUPPLÉMENT : jambon sec -1.5

RIB ME TENDER – 15

Travers de porc laqué sauce soja et gingembre, patate douce grillée à la plancha, crudités sauce citron vert, cacahuète

GASPACHO -10

Tomate, poivrons, concombre avec des croutons à l'ail

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.

HORAIRES DE SERVICE :

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

BURGERS

Nos buns sont artisanaux et locaux.

Les burgers sont accompagnés de frites bio maison.

L'ORIGINAL – 16

Brun boulanger, steak haché 150g, tomme de vache, sauce barbecue, tomate, oignons frit

CHICKEN – 16

Bun boulanger, filet de poulet pané, cheddar, coleslaw vinaigre, mayonnaise, pickles de piment doux

HOT BRIE – 15

Bun boulanger, brie pané doré, légumes d'été grillés, chutney de tomate, mayonnaise, jeunes pousses, pickles

MENU ENFANT – 12

- Burger « carné » ou « végété », frites
- Gâteau du moment ou glace en pot
- Sirop au choix

LES BONUS :

Œuf : +1,5
Emmental : +1
Poitrine fumée : +2,5
Poulet pané : +4
Steak : +4
Jambon sec : +1.5
Frites : +3,5
Falafel : +3
Brie pané : +4

DESSERTS MAISON

CHEESECAKE citron / spéculoos -6

Verrine crème citronnée, spéculoos

GÂTEAU CHOCOLAT -4

CAKE AUX POMMES - 4



GLACE « PALETA LOCA » BIO & VEGAN – 4

Chocolat suisse – Citron vert - Mangue/passion – Fraise – Vanille

MROCG

VILLEURBANNE

BIÈRES BOITEILLES

33 cl

BRASSERIE SAVOYARDE **BIO**

MYRTILLE / 5% 6

CIDRE FILS DE POMME

BRUT / 5% 6

POIRÉ / 4% 6

ROSÉ / 3% 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

LOUTOPIA, Brune cacao / 6% 6

BRASSERIE DU LOOP BLANC X 3:6:9

COLD raw cold IPA / 5% 6

HOT kveil IPA / 5% 6

BRASSERIE 3:6:9

VORTEX, session IPA / 4,5% 33cl 6

OUTBACK, DIPa / 8,1% 6

NELSON GTI brut IPA / 6,5% 6

SHORT STACK Neipa, citra / 3,6% 44cl 7

NÉON SWIM NEIPA EXOTIQUE / 6,4% 44cl 7

SUPER COLETTE, triple Neipa / 10,5 44cl 7

TEPHRA impérial stout cassis / 11,4%, 44cl 7

VINS

VERRE 12CL

POT 46CL

COTE DU RHÔNE 4,5 12
(Rouge)

MÉDITERRANÉE 4,5 12
(Rosé)

SAUVIGNON 4,5 12
(Blanc)

BIÈRES PRESSIONS

PILSER - BLONDE **BIO**

25cl - 3,5 50cl - 6

INDIGO IPA **BIO**

25cl - 4,5 50cl - 7

SURPRISE DU BRASSEUR

25cl - 4,5 50cl - 7

BLANCHE

25cl - 4,5 50cl - 7

AMBREE

25cl - 4,5 50cl - 7

MONACO

25cl - 4,5 50cl - 7

PANACHE

25cl - 3,5 50cl - 6

COUP DE FAIM

PLANCHE « CHARCUTERIE » 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

CRISTALINE 1.5L	1.5€
CRISTALINE 50CL	1
PERRIER 33CL	3,5

SIROPS MENEAO **BIO**

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

CAFE ET THE

EXPRESSO BIO	1,8
EXPRESSO DECAFEINE BIO	2
EXPRESSO DOUBLE BIO	3.2
CAPUCCINO	3.5
LATTE MACCHIATO AROMATISE	
Noisette / Vanille / Caramel / Cannelle	4.5
CHAÏ LATTE	4
DIRTY CHAÏ	5
CAFE FRAPPE	4
ICE LATTE	4.5
THE GLACE	3

THE BIO	3
Thé vert	
Thé noir	

INFUSION BIO	3
Rooibos	
Camomille	
Agrume	

CHOCOLAT CHAUD	3.5
CHOCOLAT VIENNOIS	4.5

SUPPLEMENT CHANTILLY	1
----------------------	---

LAIT AVOINE BIO OU DE VACHE	
(Même prix)	

SOFTS

JUS DE FRUITS 25CL	3,5
--------------------	-----

~ Du pressoir du Pilat ~

Jus pomme
Jus pomme kiwi
Jus pomme cassis
Jus raisin
Jus poire
Jus tomate

GINGER BEER UMA BIO 33CL	
CLASSIQUE OU ROYAL	4.5

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 ESTIVAL BIO 33CL	4,5
Romarin, verveine, feuille de clémentine	

KOMBUCHA ARCHIPEL BIO 33CL	
Feuille de framboisier	4,5
Citron & Pomelo	4,5

LIMONADE UMA BIO 33CL	3.5
------------------------------	-----

COLA UMA BIO 33CL	3.5
CLASSIQUE OU ZERO	

ORANGEADE UMA BIO 33CL	3.5
-------------------------------	-----

DIABOLO 25CL	3,5
--------------	-----

Prix en euros net TTC service compris.

ALLERGÈNES CARTE ETE 2025

														
Burger Original	X			X	X		X		X	X				X
Burger Brie	X			X	X		X		X					X
Burger Chicken	X			X	X		X		X			X		X
Baba Bol	X			X			X							X
Pasta Pinpin	X			X			X							X
Rib me tender		X		X	X	X			X			X	X	
Gaspacho														
Falafels	X			X	X		X							X
Tenders de poulet	X			X					X	X		X		X
Frite														
Cheesecake	X						X							X
Gâteau chocolat	X			X			X							X
Cake aux pomme	X			X										X
Cookie	X			X										X

-  Céréales contenant du gluten
-  Crustacés
-  Poissons
-  Moutarde
-  Mollusques
-  Oeufs
-  Anhydrique 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.