

Carte des boissons

Les bières pressions

IPA	Blonde	Bière du moment	25cl - 4,5
Blanche	Ambrée	Panaché	50cl - 7

Les bières bouteilles

Brasserie Savoyarde bio : <i>Myrtille / 5%</i>	6	Brasserie du loup blanc x 3 :6 :9 Cold raw cold IPA / 5% hot kveil IPA / 5%	6
Brasserie du loup blanc Smoke, <i>ambrée fumée / 7%</i> Chananas, <i>double IPA ananas / 6,5%</i> Mangum, <i>kveik fruits exotique / 4%</i> Puit, <i>imperial pastry gose / 8,5%</i> Caramoose, <i>stoud café, vanille / 5%</i> Loutopia, <i>Oat Milk Porter cacao 6%</i>	6	Brasserie 3 :6 :9 Vortex , <i>session IPA / 4,5%</i> Nelson gti raw <i>brut IPA / 6,5%</i> Rooftop <i>Neipa / 5,5%</i>	6
Brasserie Edmond : Blonde/ 0%		Sun bite gose melon / 3,6 %, 44cl Tephra impérial stout cassis / 11%, 44cl Short Stack, Neipa Citra/ 3.6% 44cl Super Colette, Neipa, citron/ 10,5% 44cl Néon swim, neipa, exotique / 6.4% 44cl	7

Vins

Vin blanc
Oé - Languedoc

Vin rouge
Oé - Côte du Rhône

Vin rosé
Oé - Méditerranée

Verre(12,5cl) - 4,5
Pot (46cl) - 12

Cidres

Le sauvage
Brut

6

L'audacieux
Rosé

6

L'épatant
Poiré

6

Sans alcool

6

bières & co

Carte des boissons

Les softs

Ginger Beer - 33cl Classique ou Royale	4,5	Symples infusions froides - 33cl <i>énergisante, relaxante, détoxifiante</i>	4,5
Limonade Uma - 25cl	4	Orangeade- 33cl	4
Sirop - 25cl/50cl <i>citron, menthe, grenadine, pêche, kiwi, violette, ananas, litchi</i>	1-2	Cola Uma - 33cl <i>Classique ou zéro</i>	4
Diabolo - 33cl	3,5	Kombucha -33cl <i>Feuille de framboisier Citron & Pomelo</i>	5
Jus de fruits artisanaux - 25cl	3,5	Perrier - 33cl	3,5
Tony Maté - 33cl	4,5	Cristalline - 0.5L / 1.5L	1-2

Les boissons chaudes

Espresso / Allongé	1,8	Chai Latte	4,5
Double espresso	3,2	Dirty Chai	5
Déca	2	Café frappé	4
Latte Machiatto	4,5	Chocolat chaud	3,5
Cappuccino	3,5	Thé / Infusion	3
Latte	4	Chocolat Viennois	4,5
Noisette	2		

les softs

bon appétit - suivez-nous @mroc.blocbistro



MROC se développe avec ses partenaires locaux et s'engage à vous servir des produits sains, issus d'une agriculture raisonnée. Viande d'origine française, vins naturel biodynamiques ou bio, bières brassées dans le coin.

Du lundi au dimanche
de 12h à 14h et de 19h à 22h

BURGERS

L'original

Bun boulanger, steak haché, comté, ketchup piment d'Espelette, oignons caramélisés

16

Le Chicken

Bun boulanger, filet de poulet pané, cheddar, coleslaw vinaigré, mayonnaise, pickles d'oignons

16

Halloumi Up

Bun boulanger, halloumi, champignon de Paris, persil, champignon pleurote, mayonnaise, pickles d'oignons

15

Menu enfant

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

12

DESSERTS

Financier

4

Mousse au chocolat façon liégeois

4

Dessert du jour

4

Glace « Paleta Loca » Bio & vegan

4

Chocolat suisse – Citron vert – Mangue/passion – Fraise

à partager

Falafels

4 pièces - 6€

8 pièces - 10€

Fingers de poulet

4 pièces - 8€

8 pièces - 14€

Planches

Fromage, Charcuterie, Mixte

13

Maxi Planche

8 falafels, 8 fingers, 1 frite

28

Saucissons

Noix, Beaufort, Nature

8

Morbier 200g

8

PLATS

Polenta & Morteau

Polenta crémeuse aux herbes, saucisse de Morteau, crème de champignons, champignons frais

14

Supplément : poitrine fumée +1.5

Pépinette

Pépinette façon risotto, cantal, pleurote grillée, cébette, noisette

14

Supplément : poitrine fumée ou jambon sec +1.5

Golden Bol

Trio de quinoa pilaf aux petits légumes, halloumi frit, butternut rôti au sirop d'érable et thym, sauce yaourt, chips de topinambour, pickles, jeunes pousses, vinaigrette moutarde

14

Supplément : oeuf +1.5 ou poulet +3.5

LES BONUS

Oeuf - 1,5

Fromage - 1

Poitrine fumée - 1,5

Poulet pané - 4

Steak - 4

Jambon cru - 1,5

Frites - 4

Falafels - 3

Halloumi - 2.5

menu

Liste des allergènes



Carte automne 2025

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.	GLUTEN	ŒUFS	ARACHIDE	SOJA	LAIT	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	MOLLUSQUES	CÉLÉRI	LUPIN	POISSONS
Entrées														
Œufs mayo garrigue		X				X		X						
Fried Kale	X				X			X						
Kick Chicken		X				X	X	X						
Burgers														
Burger Classique	X	X			X	X	X	X				X		X
Burger Halloumi Up	X	X			X	X	X	X						
Burger Chicken Run II	X	X			X	X	X	X						
Grandes assiettes														
Pépinette	X				X			X		X				
Dahl Corail					X			X						
Polenta & Morteau					X			X						
Golden Bol					X			X						
Suppléments														
Salade portion		X						X						
Œuf		X												
Bacon								X						
Jambon sec								X						
Fromage ou Halloumi					X									
Desserts														
Financier lemond curd en verrine, crème citron vert	X	X			X					X				
Mousse au chocolat façon liégeois, chantilly, pépites de grué de cacao		X			X									

NB : Notre cuisine utilise gluten, œufs, arachide, soja, lait, fruits à coque, moutarde, graines de sésame, sulfites. Malgré toutes nos précautions, ils peuvent être présents à l'état de traces.

