

## 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 hot kveil IPA / 5%	6
Brasserie du loup blanc Smoke, <i>ambrée fumée / 7%</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%	6	Sun bite <i>goose melon / 3,6 %</i> , 44cl Tephra <i>impérial stout cassis / 11%</i> , 44cl Short Stack, <i>Neipa Citra / 3.6%</i> 44cl Super Colette, <i>Neipa, citron / 10,5%</i> 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 cassis	4,5	Symples infusions froides - 33cl <i>énergisante, relaxante</i>	4,5
Limonade Uma - 25cl	4,5	Fine Orange- 33cl	3,5
Sirop - 25cl/50cl <i>citron, menthe, grenadine, pêche, kiwi, violette</i>	1-2	Fine cola zéro - 33cl	3,5
Diabolo - 33cl	3,5	Cola Uma - 33cl	4,5
Jus de fruits artisanaux - 25cl <i>pomme, pomme cassis, poire, raisin, pomme kiwi</i>	3,5	Kombucha -33cl <i>Feuille de framboisier Citron &amp; Pomelo</i>	5
Tony Maté - 33cl	5	Perrier - 33cl	3,5
		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	<i>Option lait végétal</i>	+0.5

# 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.



ALLERGÈNES

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

## BURGERS

### L'original

Bun boulanger, steak haché, Reblochon, ketchup, oignons confits, cornichons

16

### Le Chicken

Bun boulanger, poulet tenders aux épices, cantal, choux croquant mariné, mayonnaise

16

### Hot raclette

Bun boulanger, galette de pomme de terre croustillante, raclette panée, oignons fondants, mayonnaise

15

### Menu enfant

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

12

## DESSERTS

Cheesecake

4

Fondant chocolat

4

Gâteau du moment

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

### Croquette

Crozets en crème de Reblochon AOP, fondue de poireaux, chips de poireaux

14

Supplément : poitrine fumée +1,5

### Saucisse purée

Saucisse au couteau brasse, purée de pomme de terre, sauce échalotte, carotte vichy

14

### Velouté

velouté de courge d'hiver

9

Supplément : oeuf +1,5 ou poulet pané + 4

## LES BONUS

- Oeuf - 1,5
- Fromage - 1
- Poitrine fumée - 1,5
- Poulet pané - 4
- Steak - 4
- Jambon cru - 1,5
- Frites - 3,5
- Falafels - 3
- Galette de pomme de terre - 3

# menu

# Liste des allergènes

Carte Hiver 2025/2026

arkose  
**cantine**

<p>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.</p>	GLUTEN	ŒUFS	ARACHIDE	SOJA	LAIT	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	MOLLUSQUES	CELERI	LUPIN	POISSONS
<b>A partager</b>														
Bol de frites														
<b>Burgers</b>														
Burger classique	X				X	(X)	X	X				X		
Burger Hot Raclette	X	X			X	X	X	X						
Burger Smocky Poulet	X	X	X			X	X	X		X				
<b>Plats</b>														
Croquette	X	X			X			X						
Croque Cantal \$ velouté	X				X									
Saucisse Purée					X			X						
<b>Desserts</b>														
Cheesecake	X				X									
Fondant chocolat		X		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

Carte Hiver 2025/ 2026

\*Se rapprocher du service

