

## Carte des boissons

### Les bières pressions

IPA	Blonde	Bière du moment
Blanche	Neipa	Panaché

25cl - 4,5

50cl - 7

### Les bières bouteilles

Brasserie Savoyarde   
Myrtille / 5%

6

Brasserie 3 :6 :9

6

Vortex , session IPA / 4,5%

Nelson Gti raw brut IPA / 6,5%

Brasserie du loup blanc

Caramoose, stoud café, vanille / 5% 6

Hot kveil IPA / 5%

Brasserie Stephanoise  6

6

La Gambelle, blanche citronnée/ 5,5%

L'a Cha peu blonde au gingembre / 4,5%

Brasserie Edmond :

Blonde/ 0%

6

La Cafi, IPA / 6%

La Jarjille, Sour fruits rouges / 4,5%

La Machurée, Brune "Porter" / 5.5%

### Cidres

Le sauvage  
Brut

6

L'audacieux  
Rosé

6

L'épatant  
Poiré

6

Sans alcool

6

### Vins

Vin blanc  
Oé - Languedoc

Vin rosé  
Oé - Méditerranée

Vin rouge  
Oé-Côte du Rhône






Verre (12,5cl) - 4.5

Pot (46cl) - 12


# bières & co

## Carte des boissons

### Les softs

Ginger Beer - 33cl <i>Classique ou cassis</i>	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	5
 ChariTea Maté - 33cl	4.5	 Feuille de framboisier <i>citron &amp; pomelo</i>	
		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	2,5	 Option lait végétal	+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, double cheddar, salade, tomate, ketchup, pickles d'oignon rouge, cornichons


16

### Le Chicken

Bun boulanger, poulet croustillant, manchego, poivrons rôtis, mayo pimenton, pickles d'oignon, salade

16

### Halloumi lover

 Bun boulanger, halloumi croustillant, tartare de tomate confite, aubergine grillée, sauce yaourt ail citron, salade

15

### Menu enfant

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

12

## DESSERTS

Tiramisu blanc

*Yaourt chocolat blanc & fraise*

4

Tarte au citron

4

Moelleux au chocolat

4

Glace « Paleta Loca » *Bio & vegan*

Chocolat suisse – Citron vert - Mangue/passion – Fraise

4

## 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

Fromage (du moment) 200g

8

## PLATS

### Tagliatelles du pêcheur

Tagliatelles, truite, sauce yaourt ail citron

15

*Supplément : oeuf +1.5*

### Salade César

Romaine, poulet croustillant, parmesan, croûtons à l'ail, tomate cerise et sauce ranch

14

*Supplément : jambon sec +1.5*

### Bol à la grecque

Boulogour, aubergine grillée, feta, poivrons rôtis, tomate, olive Kalamata, tzatziki menthe et pickles

 14

*Supplément : Halloumi + 3*

## 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
- Halloumi grillé - 3
- Salade - 2

# menu

# Liste des allergènes

Carte ÉTÉ 2026

arkose  
**cantine**

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	CELERI	LUPIN	POISSONS
<b>A partager</b>														
Poulet frit	X	X			X	X		X				X		X
Frites maison														
<b>Burgers</b>														
Burger classique et Extra poitrine fumée	X	X			X	X	X	X				X		
Burger Chicken	X	X			X	X	X	X						
Burger Halloumi	X				X	X	X	X						
Burger Halloumi Extra œuf au plat	X	X			X	X	X	X						

Bol à la grecque	X				X			X						
Tagliatelle du pêcheur	X	X			X			X						X
César – César Extra Spianata	X	X			X	X		X						
<b>Desserts</b>														
Tarte citron	X	X												
Tiramisu blanc	X	X			X	X								
Moelleux chocolat	X	X	X		X	X								
Glace		X	X		X	X		X	X	X				
Cake maison	X	X	X		X	X		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