

Carte des boissons

Les bières pressions

IPA

Blonde

Bière du moment

25cl - 4,5

Triple

Ambrée

Panaché

50cl - 7

Les bières bouteilles

Brasserie Savoyarde 
Myrtille / 5%

6

Brasserie Stephanoise 

La Gambelle, blanche citronnée / 5,5%
L'a Cha peu blonde au gingembre / 4,5%
La Cafè, IPA / 6%
La Jarjille, Sour fruits rouges / 4,5%
La Machurée, Brune "Porter" / 5.5%

Brasserie du loup blanc

Caramoose, stoud café, vanille / 5% 6
Hot kveil IPA / 5%

Brasserie Edmond :
Blonde / 0%

6

Cidres

Le sauvage
Brut

6

L'audacieux
Rosé

6

L'épatant
Poiré

6

Sans alcool

6

Vins

Vin blanc
Oé - Chardonnay

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, pomme kiwi</i>	3.5	Kombucha -33cl  <i>Framboise Pomelo-Gingembre</i>	5
 ChariTea Maté - 33cl	4.5	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	2,5	 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, sauce barbecue, oignons frits, cornichon, salade

16

Le Chicken

Bun boulanger, poulet frit, Comté, sauce crème de luxe maison, poitrine fumée, cornichon aigredoux, jeunes pousses.

16

Smoky Veggie

 Bun boulanger, scamorza fumée panée et filante, crème de champignon, oignons confits, champignons persillés, pousses d'épinards

15

Menu enfant

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

12

DESSERTS

4

Crumble Poire

Flan

Gâteau du moment

Glace « Paleta Loca » Bio & vegan
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

Fromage (du moment) 200g

8

PLATS

Poulet confit dattes & amandes

Cuisse de poulet mijotée avec dattes, abricots, citrons confits et épices, amandes, légumes de saison, pommes de terre

15

Bol Levant

Quinoa, riz noir, taboulé de chou-fleur, chèvre frais, patate douce rôtie, houmous, grenade, daikon, pousses d'épinards, sauce tahini citron vert.

 14

Supplément : Poulet +3.5

Rougail saucisse

Saucisse de Montbéliard IGP, mélange de riz de Camargue et riz noir.

15

Supplément : oeuf +1.5

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 Automne 2026

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	CRUSTACÉS	FRUITS À COQUE	MOLLUSQUES	CELERI	LUPIN	POISSONS
Burgers														
Burger classique + extra poitrine fumée	X				X	X	(X)	X				X		X
Burger Chicken Bacon + extra œuf au plat	X	X			X	X	(X)	X						
Burger Smoky Veggie + extra œuf au plat	X	X			X	X	(X)	X						
Extra sauce barbecue						X		X				X		X
Extra sauce de luxe		X			X	X		X						
Extra œuf		X												
Extra poulet	X													

Plats														
Poulet confit dattes & amandes										X				
Rougail saucisse + extra œuf		X			(X)			X						
Bol Levant + extra poulet					X		X	X						
Toastie & Tomato	X				X	X		X				X		
Desserts														
Crumble poire	X	X		(X)	X									
Flan	X	X		X	X					X				
Cœur coulant chocolat	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