

# LITTLE CANTINE

## À PICORER...

GUACAMOLE & CHIPS (+ CHEDDAR 2€)	8
QUESADILLAS À LA PLANCHA	7
CROQUETAS DE MOZZA & SAUCE SALSA	8

## HAMBURGERS 15.30

Viande Aubrac d'origine française hachée sur place.  
Doubler votre burger +6 Sup 1 ingrédient +1.5  
Tous nos burgers peuvent être veggie, et sont servis avec des frites maison et de la salade verte.

**CHILL** bœuf comté affiné pousses d'épinards  
fraîches tomates oignons rouges pickles  
mayonnaises aux herbes

**FRENCHY** bœuf saint-nectaire confiture figues  
& noix roquette Mayonnaise pistou

**DUDE** bœuf cheddar compotée d'oignons  
poitrine fumée pickles Sauce barbecue

**MY CHICK** poulet mariné pickles de carottes  
et concombre maison coriandre pousses  
d'épinards Sauce yaourt aux herbes

**VEGGIE** fallafel maison houmous de betterave  
concombre choux blanc mariné au vinaigre de  
riz crème Philadelphia citronnée, oignons  
rouge & ciboulette

## SWEET

CHEESCAKE MAISON COULIS FRUITS ROUGE	6
MOELLEUX CHOCOLAT	5
CRUMBLE POMME FRUITS ROUGES	5
GLACES ARTISANALES 2 PARFUMS	5
GAUFRES MAISON CHANTILLY	6
CARAMEL AU BEURRE SALÉ ou FRAMBOISES	

## BRUNCH MOOD

### TARTINES AVOCADO 12.5

Œuf mollet, guacamole d'avocat frais, fêta,  
ciboulette, saumon fumé ou bacon au choix !

### BUNS EGG & BACON 11

Buns de chez Rachel's , cheddar affiné  
œuf au plat, bacon ou saumon fumé au choix

### GAUFFRES MAISON 6

Chantilly caramel au beurre salé  
Chantilly Framboises, coulis de fruits rouges

## SIDES

FRITES MAISON 3.5

SALADE VERTE 3.5

FRITES CHEESY 5

COLESLAW 5

## HEALTHY

### BOWL 15

QUINOA POULET MARINÉ  
COURGETTES TOMATES CONFITES  
POUSSES D'ÉPINARD FRAÎCHES  
OLIVES NOIRES FÊTA

### BOWL 15

QUINOA SAUMON FUMÉ AVOCAT  
CONCOMBRE MANGUE CHOUX  
CORIANDRE FÊTA

BOWL DE SAISON 15

## FISH & CHIPS 16

DOS DE LIEU CRISPY MAISON  
SAUCE TARTARE & FRITES  
MAISON

Little Cantine n'accepte pas les chèques, nous acceptons les TR les midis du mardi au vendredi. Règlement en CB à partir de 10€. Merci de votre compréhension.

# LIQUID

COCA, COCA ZÉRO	3
EAU PLATE / GAZEUSE	3.2
CHARITEA GREEN/MATÉ	4
LIMONADE MAISON	4
CITRONNADE MAISON	4
ORANGE PRÉSSÉE	5

## BEER

GALLIA <i>bières artisanales parisienne bouteille 33cl</i>	6
GALLIA BLONDE LAGER	
GALLIA IPA	
GALLIA BLANCHE AU BLÉ	

*En pression* GALLIA BLONDE

DEMI	4
PINTE	7.5

## Cidre SASSY

Cidre artisanal Pomme ou Poiré  
100% naturel, sans gluten, bouteille 33cl

## DRINKING HELPS

HAPPY HOUR MARDI AU SAMEDI DE 18 À 20H

BIÈRES PRESSION GALLIA DEMI	2.5
BIÈRE PRESSION GALLIA PINTE	5.5
SPRITZ	5.5
GIN & TONIC	6
MOSCOW MULE	6
LONDON MULE	6

## COCKTAILS

<b>SPRITZ</b> Aperol prosecco tonic water	8
<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin Bombay tonic « la French » BIO	8.5
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka citron Ginger Beer « la French » BIO	8.5
<b>LONDON MULE</b> Gin Bombay citron Ginger Beer « la French » BIO	8.5

## VINS

### ROUGE

F. Fredignac 5.5/25  
*De Vincent L'Amouleur*  
« Pas de bois et pas d'intrants. Rien que du raisin (et un tout petit peu de soufre) pour un vin croquant sur le fruit frais. Attention : lubrifiant social »

Beaujolais nature 6/26  
*De Pierre-André Dumas et Aurélie Durnerain*  
« Un travail à quatre mains, du raisin et c'est tout ! pour un vin suave aux tanins veloutés »

Vin du moment 6/26

### BLANC

Gaillac Blanc sans sulfites 6/26  
*De Jean-Marc et Aurélie Balaran*  
« Un cépage presque disparu, l'Ondenc et une vinification sans soufre. Un blanc d'esthète qui conte le goût d'antan... Un vin sans concessions, tout simplement »

### ROSÉ

Rosé Languedoc-Roussillon 5/25  
*De Gérard Bertrand*

## CAFÉS

ESPRESSO / ALLONGÉ	2
DOUBLE	4
CAFÉ CRÈME / THÉ	3
CAPUCCINO	3.5