



ENTRÉES ET PLANCHES



SAUMON GRAVELAX 14,00€

Crème d'aneth citronnée

CARPACCIO DE BŒUF 14,00€

Copeaux de parmesan, câpres et huile citronnée

AUBERGINE GRILLÉE..... 12,00€

Tartare au deux tomates, feta et coulis de tomates

BURRATA 12,00€

Tomate cœur de Bœuf, crème de

Balsamique, basilic

AVOCADO TOAST..... 12,00€

Guacamole d'avocat, œuf mollet

PLANCHE CHARCUTERIE..... 16,00€

PLANCHE FROMAGES..... 16,00€

DUO D'ENTRÉES : 23,00€



LES SALADES :



LA CAESAR 18,00€

Salade romaine, Copeaux de parmesan, croûtons
Croustillants de Poulet, Œuf mollet

L'ITALIENNE 19,00€

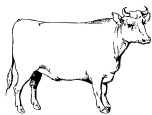
Pâtes, Pesto de basilic et Menthe fraîche, pignons
de Pin, Jambon serrano 18 mois d'affinage

LA VÉGÉ..... 18,00€

Mesclun, concombres, coleslaw, chou rouge,
œuf mollet, Riz, Houmous, sauce cacahuètes

POKE BOWL..... 19,00€

Mesclun, gravelax de saumon, concombres,
chou rouge, Avocat, Riz japonais, graines de
sésame, Chips de raviole, Sauce cacahuètes



LES VIANDES

LES POISSONS



TARTARE DE BŒUF 20,00€

Préparé, Parmesan, échalotes, zestes de citron vert

TATAKI DE BŒUF..... 23,00€

Coleslaw, Poire de Bœuf marinée, sauce
Cacahuètes, Chips de manioc

PIECE DU BOUCHER..... 23,00€

Selon arrivage

FISH & CHIPS 19,00€

Dos de Cabillaud pané aux Corn Flakes,

Sauce Tartare maison

SEICHES A LA PLANCHA..... 22,00€

Seiches entière à la plancha, persillade et
Piment d'Espelette

MILLEFEUILLE DE THON..... 23,00€

Chips de raviole, Thon mi-cuit, sauce vierge

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : Riz japonais, Haricots Verts, Frites maison, Salade
Sauce au Choix sup. 2€ : Crème Champignons Truffée, Tartare, Cheddar, Poivre



LES PLATS



PÂTES À LA TRUFFE..... 20,00€

Crème champignons truffés, Burrata, Parmesan

BURGER 19,00€

Bœuf, Bacon, Salade, Tomate, Confit d'oignon, sauce cheddar maison

PULLED BURGER 19,00€

Coleslaw, Effiloché de Porc cuit basse température, brioche, Pickles d'oignons rouges, sauce Barbecue

BAGEL SAUMON..... 20,00€

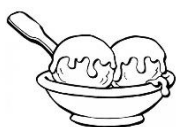
Saumon, crème d'aneth citronnée, Roquette, Guacamole



DESSERTS



BRIOCHE PERDUE	7,50€
Caramel Beurre salé, boule de Glace Vanille, Chantilly	
MOUSSE AU CHOCOLAT	7,50€
TIRAMISU SNICKERS	7,50€
Chantilly mascarpone, coulis chocolat, Caramel Beurre salé, cacahuètes	
PANNA-COTTA	7,50€
Coulis au choix : Fruits rouges, Exotique, caramel Beurre salé	
TARTE CITRON FACON MARCEL	7,50€
Pâte Sablée, Lemon curd, Meringue	
Assiette de Fromages	8,00€
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	9,00€



GLACES ARTISANALES



GLACES : Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé

SORBETS : Citron, Mangue, Cassis, Fraise, Passion

1 BOULE	3,00€
2 BOULES	5,50€
LE SUNDAY	8,00€
2 boules vanille, 1 Boule caramel Beurre sale, coulis caramel beurre salé	
L'EXOTIQUE	8,00€
Sorbet mangue, citron , Cassis	
DAME BLANCHE	8,00€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
LA GWADA	8,00€
Sorbet Passion, Rhum	
CAFÉ LIEGEOIS	8,00€
Glace café, vanille, café expresso, Chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,00€
Glace chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly	
L'AFFOGATO	8,00€
Glace vanille, café expresso, Amaretto	



Sup. Chantilly 2,00€

Sup. par Boule de Glace 2,50€

BOISSONS CHAUDES



CAFÉ ou THÉ FRAPPÉ	4,50€
EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCA, DÉCA ALLONGÉ	2,00€
NOISETTE, DÉCA NOISETTE	2,20€
DOUBLE EXPRESSO, GRAND CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	3,50€
CAPPUCCINO, CHOCOLAT VIENNOIS	3,50€
THÉ / INFUSIONS	3,20€
(Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Vert Menthe, Fruits Rouges, Jasmin, Verveine)	
IRISH COFFEE	9,00€

MARCEL

& Co



BOISSONS & APÉRITIFS



BIÈRES PRESSION 25CL

50CL

1664	3,70€	7,30€
PIETRA	3,90€	7,70€
GRIMBERGEN BLANCHE	3,90€	7,70€
MONACO	3,90€	7,70€

BIÈRES BOUTEILLES

CORONA (33cl)	5,80€
DESPERADOS (33cl)	5,80€

APÉRITIFS

NEGRONI, AMERICANO	6,00€
MARTINI BLANC ou ROUGE , CAMPARI	4,50€
VIN BLANC	
Crème cassis, pêche ou framboise	3,90€
GIN, VODKA, RHUM, WHISKY(4cl)	6,00€
PASTIS, RICARD (4cl)	3,50€

SOFTS

JUS DE FRUITS (25cl)	3,20€
(orange, pomme, ACE, ananas, abricot, tomate)	
FUZE TEA (pêche) ORANGINA (25CL)	3,60€
COCA, COCA ZÉRO, PERRIER (33CL)	3,80€
SCHWEPES TONIC, AGRUMES (25cl)	3,60€
LIMONADE BOUTEILLE (33cl)	3,20€
DIABOLO (33CL)	3,40€
EAU SIROP pêche, grenadine, menthe, orgeat, PAC, Citron	2,00€

EAUX

EVIAN, BADOIT 1L	6,00€
EVIAN, BADOIT 0,50cl	3,50€
OREZZA 1L	6,20€

COCKTAILS

10€

DAÏKIRI FRUITS : Rhum, Citron vert, sucre de Canne
Fruits de saison

EXPRESSO MARTINI : Vodka, Café expresso,
Liqueur café

MARGARITA : Tequila, Triple sec, Citron

CAÏPIROWSKA : Vodka, Sucre de Canne,
Citron vert

CAÏPIRINHA : Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert

TI PUNCH : Rhum, Citron vert, sucre de Canne

COSMOPOLITAN : Vodka, Triple sec, Cranberry, Citron

PORN STAR MARTINI : Vodka, Liqueur passion,
Shooter Prosecco

SEX ON THE BEACH : Vodka, Chambord, Cranberry,
Crème de pêche, Jus d'orange

MOJITO : Rhum, sucre de Canne, citron vert,
Menthe fraiche, Soda

BLACK RUSSIAN : Vodka, crème de café

WHITE RUSSIAN : Vodka, crème de café, crème fouettée

MOSCOW MULE : Vodka, Sucre de Canne, Ginger
Beer, Citron vert

LONDON MULE : Gin, Sucre de Canne, Citron vert,
Ginger Beer

BLACK AND STORMY : Rhum Ambré, Sucre de Canne,
Ginger Beer, citron vert

APEROL SPRITZ : Apérol, Prosecco

8,00€

SPRITZ HUGO : Saint germain, Prosecco

9,00€

Shooter 4€

Sup. 2€ Coulis Fruits Rouges ou Exotique

Cocktail sans alcool 8€





LES VINS



BLANCS

	VERRE 12,5CL	½ BOUTEILLE 50CL	BOUTEILLE 75cl
ENFIN LE VIN – FAMILLE CROS PUJOL ROLE Sec Minéral – IGP Pays d’Oc	4,00€		
VIOGNIER – CHATEAU CANET IGP Pays d’Oc			24,00€
CHARDONNAY – DOMAINE DE CANET 100% Chardonnay – IGP Pays d’Oc	5,00€		25,00€
SAINT ANDRE DOMAINE DE JOY – GROS MANSENG Moelleux léger - IGP Côte de Gascogne	5,00€		26,00€
DOMAINE OCTAVIE SAUVIGNON Vin de Loire - AOP TOURAINE			30,00€

ROSÉS

	VERRE 12,5CL	½ BOUTEILLE 50CL	BOUTEILLE 75cl
ENFIN LE VIN – FAMILLE CROS PUJOL ROLE IGP Pays d’Oc	4,00€		21,00€
GRIS DE GRIS – LE G Carignan Cinsault Grenache - Sable de Camargue – IGP C BODIN	5,00€		26,00€
NOTE BLEUE - CÔTE DE PROVENCE Grenache – Cinsault - Maître Vigneron de la presqu’île de Saint Tropez			29,00€

ROUGES

	VERRE 12,5CL	½ BOUTEILLE 50CL	BOUTEILLE 75cl
ENFIN LE VIN – FAMILLE CROS PUJOL ROLE Merlot Syrah Carignan - IGP Pays d’Oc	4,00€		
SERRES & CO Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan – AOP LANGUEDOC	5,00€		25,00€
CHATEAU ROUQUETTE SUR MER – LA CLAPE Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre - Esprit terroir			30,00€
PINOT NOIR – DOMAINE D’O Pinot Noir - Haute Vallée d’Aude – IGP			32,00€
CHÂTEAU LANCYRE – CLOS DES COMBES Syrah, Grenache - Bio Terrasse du Larzac			34,00€
LE CLOS DU SERRES – LES MAROS Grenache, Cinsault, Mourvèdre – AOP LANGUEDOC BIO			38,00€
SAVIGNY LES BEAUNES – VIEILLES VIGNES Pinot noir – AOP Bourgogne			58,00€

LES DIGESTIFS ET SPRITITUEUX

POIRE, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE (4cl).....7,00€
 BAILEYS, GET 27, GET 31, CHARTREUSE (4cl)..... 7,00€
 JÄGERMEISTER (4cl)..... 7,00€
 MENTHEUSE, PULPEUSE, CROQUEUSE (4cl)..... 7,50€

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS (4cl)..... 10,00€
 LIMONCELLO, AMARETTO, GRAPPA (4cl)..... 7,00€
 WHISKY SUPERIEUR RHUM SUPERIEUR(4cl).....12,00€
 RHUM SUPERIEUR(4cl)..... 12,00€

MARCEL

& Co

NOUS SOMMES OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

&

MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI SOIR

ARDOISE DU JOUR		MENU MARCEL	10€
PLAT DU JOUR	15€	CROUSTILLANTS DE POULET OU BURGER	
ENTRÉE + PLAT	19€	FRITES	
PLAT + DESSERT	19€	1 SIROP	
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	22€	1 BOULE DE GLACE	

(hors week-end, soirs et Jours Fériés)

LISTE DES ALLERGÈNES

Saumon Gravelax : **Lactose, Gluten**

Carpaccio de Bœuf : **Lactose**

Aubergine Grillée : **Lactose, Gluten**

Burrata : **Lactose**

Avocado Toast : **Gluten**

La Caesar : **Lactose, Gluten**

L'italienne : **Gluten, Lactose, fruits à coque**

La Végé : **Arachides, Gluten**

Poke bawl : **Lactose, Gluten, Sésame**

Tartare de Bœuf : **Lactose**

Tataki de bœuf : **Arachides, Gluten**

Pièce du Boucher : **Gluten**

Fish & chips : **Gluten, Lactose, Arachides**

Millefeuille de Thon : **Gluten**

Pâtes à la Truffe : **Lactose, Gluten**

Burger : **Lactose, Gluten**

Pulled Pork : **Lactose, Gluten**

Bagel Saumon : **Lactose, Gluten**

Brioche Perdue : **Lactose, Gluten**

Mousse au Chocolat : **Lactose**

Tiramisu Snickers : **Arachides, Lactose**

Panna-Cotta : **Lactose**

Tarte Citron façon Marcel : **Lactose, Gluten**

Prix nets – Service compris - Paiements acceptés : CB, espèces, Tickets restaurant

Prix nets – Service compris - Paiement CB mini. 5€ - Produits frais et fait maison