

MARCEL

**NOUS SOMMES OUVERTS
DU LUNDI AU SAMEDI MIDI
&
DU MERCREDI AU SAMEDI
SOIR**



MENU DU SOIR 32 €

AU CHOIX PARMIS

3 ENTRÉES

+

3 PLATS

+

3 DESSERTS

(voir ardoises)

MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 10 ans)

UN SIROP

+

CROUSTILLANTS DE POULET

OU

BURGER

FRITES

+

1 BOULE DE GLACE

Prix nets – Service compris

Paiements acceptés :

CB, espèces, Tickets restaurant

Paiement CB mini. 5€

Liste des allergènes à votre disposition, demandez-la !

Produits frais et fait maison

MARCEL

NOS TAPAS

PLANCHE XXL CHARCUTERIES, FROMAGES OU MIXTE	28,00€
DEMI-CAMEMBERT RÔTI.....	10,00€
CROQUETAS AU CHORIZO.....	X3.....5,00€
.....	X5.....9,00€
OS A MOELLE.....	8,00€
PAN CON TOMATE	6,00€
ASSIETTE DE JAMBON CRU.....	4,00€

LES ENTRÉES & PLANCHES

BURRATA PANÉE.....12,00€

Pesto Basilic

CARPACCIO DE BŒUF 14,00€

Parmesan, Huile d'olive, Câpres, Roquette, Citron

VELOUTÉ DE BUTTERNUT..... 9,00€

Crumble de parmesan, Croûtons à l'ail, Noisettes
torréfiées, chips Vitelotte

ŒUF MOLLET.....10,00€

Crème de Gorgonzola, Chips de Lard

AVOCADO TOAST.....14,00€

Pain toasté aux céréales, Guacamole,
Saumon gravelax

TARTARE DE SAUMON.....14,00€

Huile d'olive, cébettes, Perles de Yuzu



PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGES.....18,00€



LES SALADES :

LA CAESAR21,00€

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

L'ITALIENNE 19,00€

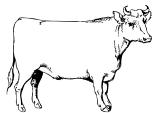
Pâtes, Burrata Panée, Pesto Basilic, pignons de Pin,
Torréfiés, Parmesan

CHÈVRE CHAUD..... 19,00€

Mesclun de salade, Toasts chèvre chaud au miel,
Lard fumé, Tomates, Oignons frit, Vinaigrette Balsamique

POKE BOWL..... 21,00€

Tartare de Saumon, Wakamé, Carottes, Riz Japonais,
Avocat, Chips de ravioles, sésame, Sauce Soja gingembre



LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF 21,00€

Préparé, Pesto Basilic, Parmesan, Échalotes,
Zestes de citron vert, Câpres, Tomates séchées

TIGRE QUI PLEURE.....23,00€

Émincé de Bœuf mariné, Chips de Raviole, Sauce
Soja au Gingembre, citron, piment d'Espelette,
Jeunes pousses

ANDOUILLETTE AAAAA (env.200gr).....20,00€

Grillée, Moutarde à l'ancienne

SOURIS D'AGNEAU (env. 350gr).....26,00€

Basse température, Écrasé de Patate douce, Jus au thym

FISH & CHIPS 20,00€

Dos de Lieu Noir pané aux Corn Flakes,
Sauce Tartare

SEICHES À LA PLANCHA..... 22,00€

Seiches entière, persillade, Poudre de Chorizo, Aïoli

STEAK DE THON FACON TATAKI..... 23,00€

Thon mi-cuit, sauce chimichurri

TENTACULE DE POULPE SNACKÉ.....26,00€

Risotto de Butternut, Noisettes torréfiées



LES POISSONS

SUGGESTION : CÔTE DE BŒUF (env 500gr).....39,00€

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

Poêlée de champignons en persillade, Frites maison, Ratatouille, Écrasé Patate douce, Salade

Sauces sup. 2€ : Crème Champignons Truffée, Tartare, Crème Gorgonzola, Aïoli, Chimichurri

ASSIETTE D'ACCOMPAGNEMENT sup. 4€



LES PLATS



PÂTES À LA TRUFFE..... 21,00€

Crème champignons truffés, Burrata, Parmesan

PARMENTIER DE CANARD20,00€

Écrasé de Patate douce, Effiloché de Canard confit maison, Noisettes torréfiées, chips Vitelotte

BURGER 19,00€

Bœuf, Tranche de lard, Salade, Tomate, Confit d'oignons, Morbier

GNOCCHIS GORGONZOLA..... 19,00€

Gnocchis, Crème gorgonzola, Tranches de Coppa

CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE..... 21,00€

Pain de Mie toasté, Jambon blanc, Béchamel truffée

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL..... 21,00€

Camembert au lait cru, Miel, Charcuterie



DESSERTS



BRIOCHE PERDUE	8,00€
Caramel Beurre salé, boule de Glace Vanille, Chantilly	
LE VERAMENTE	8,00€
Tiramisu au Café	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8,00€
MOELLEUX AUX MARRONS	8,00€
Assiette de Fromages	8,00€
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	10,00€



LES GLACES ARTISANALES



GLACES : Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé, Rhum Raisin, Pistache

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, passion , coco, coulis exotique	
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 1,50€

Sup. par Boule de Glace (à partir de 3 boules) 2,50€



LES BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCA, DÉCA ALLONGÉ	2,20€
THÉ / INFUSIONS	3,50€
(Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Vert Menthe, Fruits Rouges, Jasmin, Verveine)	
CAFÉ ou THÉ FRAPPÉ	4,50€
NOISETTE, DÉCA NOISETTE	2,30€
DOUBLE EXPRESSO, GRAND CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	4,00€
CAPPUCCINO, CHOCOLAT VIENNOIS	4,00€
IRISH COFFEE	10,00€

MARCEL



BOISSONS & APÉRITIFS



BIÈRES PRESSION	25CL	50CL
PELFORT BLONDE	3,80€	7,50€
PIETRA AMBRÉE	3,90€	7,70€
AFFLIGEM BLANCHE	3,90€	7,70€
MONACO/BIERE SIROP	3,90€	7,70€
PICON BIÈRE	3,90€	7,70€



BIÈRES BOUTEILLES

VEDETTE IPA (33cl)	5,80€
DESPERADOS (33cl)	5,80€

APÉRITIFS

NEGRONI, AMERICANO	8,00€
MARTINI BLANC ou ROUGE, CAMPARI	4,50€
VIN BLANC	
Crème cassis, pêche ou framboise	4,20€
GIN, VODKA, RHUM, WHISKY(4cl)	8,00€
PASTIS, RICARD (2cl)	3,50€

SOFTS

JUS DE FRUITS (25cl)	3,50€
(orange, pomme, ACE, ananas, abricot, tomate)	
ORANGINA (25CL)	3,80€
FUZE TEA PÊCHE (25 cl)	3,60€
COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY (33CL)	3,80€
SCHWEPES TONIC, AGRUMES (25cl)	3,80€
EAU SIROP pêche, grenadine, menthe, orgeat, PAC, Citron, Violette, Fraise	2,00€
PERRIER (33CL)	3,80€



EAUX

EVIAN	6,80€
EVIAN, OREZZA 0,50cl	3,90€
OREZZA 1L	6,90€

COCKTAILS

12€

DAÏKIRI : Rhum, Citron vert, sucre de Canne
Classique, Fruits rouges ou exotique

EXPRESSO MARTINI : Vodka, Café expresso,
Liqueur café, sucre de Canne

MARGARITA : Tequila, Triple sec, jus de Citron

WHITE RUSSIAN : Vodka, crème de café,
crème fouettée

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, Sirop vanille, jus de
citron vert, jus de passion, Shooter Prosecco

PIÑA COLADA : Rhum, Jus d'Ananas, lait de coco,
Sirop de Vanille

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

MOJITO : Rhum Blanc, sucre de Canne, citron vert,
Menthe fraîche

MAÏ THAÏ : Rhum blanc/Rhum Ambré, Triple sec, sucre de
canne, jus de citron vert, sirop d'orgeat

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

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

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

TEQUILA SUNRISE : Tequila, Jus d'orange, Sirop de
Grenadine

APEROL SPRITZ : Apérol, Prosecco **9,00€** **HUGO SPRITZ**: Saint germain, Prosecco **9,00€**

Shooter 4€

Sup. 2€ Coulis Fruits Rouges ou Exotique

Cocktail sans alcool 8€



LES VINS



BLANCS

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

LOULOU CHARMEUR

24,00€

Lubéron AOP – Rhône Blancs – Sec, Aromatique, Frais, Fruité

LES JAMELLES VIOGNIER

5,00€

27,00€

IGP – Pays d’Oc- LANGUEDOC BLANC – Fruité, rond, gourmand

LES JAMELLES CHARDONNAY

5,00€

27,00€

100% Chardonnay – IGP – Pays d’Oc- LANGUEDOC BLANC – Sec, rond, Aromatique

LE JOYAU DE JOY

6,00€

30,00€

IGP Côte de Gascogne – Sud Ouest Blanc - Moelleux, Frais, Équilibré

ROSÉS

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

LOULOU CHARMEUSE

4,00€

24,00€

Lubéron AOP – Rhône rosé – Élégant, Vif, Fruité

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - GRIS DE GRIS

6,00€

28,00€

AOP BIO - Sable de Camargue – Fuité, Rond, Vif

ROUGES

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

ALBRIÈRES

4,00€

24,00€

IGP – Pays d’Oc- LANGUEDOC – Fruits confit, Gras, Souple

LES JAMELLES MOURVÈDRE

6,00€

27,00€

IGP – Pays d’Oc- LANGUEDOC – Velouté, intense, Fruits mûrs

DOMAINE DE L’ESTAGNOL

32,00€

Terrasses du Larzac – LANGUEDOC – Fruits rouges, Épices, Équilibré

CHATEAU DES FONTENELLES - RENAISSANCE

36,00€

Corbières AOP – Tanins vifs, boisé, concentré, Velouté

Domaine de l’Hortus 2022 - Bergerie de l’Hortus

38,00€

AOP Pic Saint Loup

Domaine des Creisses 2023 – Les Creisses

48,00€

Syrah, grenache, cabernet sauvignon - IGP Pays de l’Hérault

CLOS DE L’ORATOIRE DES PAPES 2022

59,00€

AOP Châteauneuf du Pape – Épicé, Fruité, Puissant

LES DIGESTIFS ET SPRITITUEUX

POIRE(4cl)..... 7,00€

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS (4cl)..... 10,00€

BAILEYS, GET 27, GET 31 (4cl)..... 7,00€

LIMONCELLO, AMARETTO, (4cl)..... 7,00€

WHISKY SUPERIEUR RHUM SUPERIEUR(4cl).....12,00€

RHUM ARRANGÉ (2cl) 6,00€