



# LES ENTRÉES & PLANCHES



<b>TARTARE DE THON</b> .....	<b>14,00€</b>	<b>BURRATA PANÉE</b> .....	<b>12,00€</b>
Thon, cébettes, huile citronnée		Burrata, Pesto rosso, mesclun	
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> .....	<b>14,00€</b>	<b>TARTINE MONTAGNARDE</b> .....	<b>12,00€</b>
Copeaux de parmesan, câpres et huile citronnée		Pain toasté, Pommes de terre, lardons	
<b>ŒUF COCOTTE</b> .....	<b>9,00€</b>	fumés, oignons rouges, crème de reblochon	
Crème fraîche, Œuf, Jambon à la Truffe			
<b>PLANCHE CHARCUTERIE</b> .....	<b>16,00€</b>		
<b>PLANCHE FROMAGES</b> .....	<b>16,00€</b>		

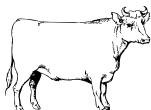
**DUO D'ENTRÉES : 23,00€**



## LES SALADES



<b>LA CAESAR</b> .....	<b>19,00€</b>	<b>CAMPAGNARDE</b> .....	<b>20,00€</b>
Salade romaine, Copeaux de parmesan, croûtons		Mesclun, gésiers de Canard, Lardons fumés,	
Croustillants de Poulet, Œuf mollet		Magret fumé, pommes de terre, croûtons	
<b>L'ITALIENNE</b> .....	<b>19,00€</b>	<b>POKE BOWL</b> .....	<b>20,00€</b>
Pâtes, Pesto Rosso, pignons de Pin, parmesan,		Mesclun, Thon, concombres,	
Burrata		sésame, Chips de raviole, Sauce cacahuètes	



## LES VIANDES



## LES POISSONS

<b>TARTARE DE BŒUF</b> .....	<b>20,00€</b>	<b>FISH &amp; CHIPS</b> .....	<b>19,00€</b>
Préparé, Parmesan, échalotes, zestes de citron vert		Dos de Cabillaud pané aux Corn Flakes,	
<b>TATAKI DE BŒUF</b> .....	<b>23,00€</b>	Sauce Tartare maison	
Coleslaw, Poire de Bœuf marinée, sauce		<b>SEICHES A LA PLANCHA</b> .....	<b>22,00€</b>
Cacahuètes, Chips de manioc		Seiches entière à la plancha, persillade et	
<b>PIECE DU BOUCHER</b> .....	<b>23,00€</b>	Piment d'Espelette	
Selon arrivage		<b>STEAK DE THON</b> .....	<b>23,00€</b>
<b>MAGRET DE CANARD(350gr)</b> .....	<b>25,00€</b>	Thon mi-cuit, sauce vierge	
Miel et Thym			
<b>CÔTE DE BŒUF</b> env. 500gr.....	<b>34,00€</b>		

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



## LES PLATS



<b>PÂTES À LA TRUFFE</b> .....	<b>20,00€</b>
Crème champignons truffés, Burrata, Parmesan	
<b>BURGER</b> .....	<b>19,00€</b>
Bœuf, Bacon, Salade, Tomate, Confit d'oignon, Crème de Reblochon	
<b>PULLED BURGER</b> .....	<b>19,00€</b>
Coleslaw, Effiloché de Porc cuit basse température, brioche, Pickles d'oignons rouges, sauce Barbecue	
<b>CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE</b> .....	<b>21,00€</b>
Pain de mie, crème champignons Truffée, Jambon cuit	
<b>CAMEMBERT RÔTI</b> .....	<b>20,00€</b>
Camembert, miel, Jambon Serrano	



## DESSERTS



<b>BRIOCHE PERDUE .....</b>	<b>7,50€</b>
Caramel Beurre salé, boule de Glace Vanille, Chantilly	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT maison .....</b>	<b>7,50€</b>
<b>TIRAMISU SNICKERS.....</b>	<b>7,50€</b>
Chantilly mascarpone, coulis chocolat, Caramel Beurre salé, cacahuètes	
<b>CHEESECAKE SPECULOS CARAMEL BEURRE SALÉ.....</b>	<b>7,50€</b>
<b>CRUMBLE AUX POMMES.....</b>	<b>7,50€</b>
<b>Assiette de Fromages.....</b>	<b>8,00€</b>
<b>CAFÉ ou THÈ GOURMAND.....</b>	<b>9,00€</b>



## LES GLACES ARTISANALES



GLACES : Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé, Rhum raisin

SORBETS : Citron, Mangue, Cassis, Fraise, Passion

<b>1 BOULE.....</b>	<b>3,00€</b>
<b>2 BOULES.....</b>	<b>5,50€</b>
<b>LE SUNDAY.....</b>	<b>8,00€</b>
2 boules vanille, 1 Boule caramel Beurre sale, coulis caramel beurre salé	
<b>L'EXOTIQUE.....</b>	<b>8,00€</b>
Sorbet mangue, citron , Cassis	
<b>DAME BLANCHE.....</b>	<b>8,00€</b>
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
<b>LA GWADA.....</b>	<b>8,00€</b>
Sorbet Passion, Rhum	
<b>CAFÉ LIEGEOIS.....</b>	<b>8,00€</b>
Glace café, vanille, café expresso, Chantilly	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS.....</b>	<b>8,00€</b>
Glace chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly	
<b>L'AFFOGATO.....</b>	<b>8,00€</b>
Glace vanille, café expresso, Amaretto	
<b>COLONEL.....</b>	<b>9,00€</b>
Sorbet Citron, Vodka	

Sup. Chantilly 2,00€

Sup. par Boule de Glace 2,50€



## LES BOISSONS CHAUDES

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

# MARCEL

## BOISSONS & APÉRITIFS



### BIÈRES PRESSION

25CL      50CL

<b>1664</b>	3,70€	7,30€
<b>PIETRA</b>	3,90€	7,70€
<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b>	3,90€	7,70€
<b>MONACO</b>	3,90€	7,70€

### SOFTS

3,20€

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

### BIÈRES BOUTEILLES

<b>CORONA (33cl)</b>	5,80€
<b>DESPERADOS (33cl)</b>	5,80€
<b>BIÈRE SANS ALCOOL 33cl</b>	5,80€

### APÉRITIFS

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

### EAUX

6,00€  
3,50€  
6,50€

<b>EVIAN</b>	6,00€
<b>EVIAN, OREZZA 0,50cl</b>	3,50€
<b>OREZZA 1L</b>	6,50€

### COCKTAILS

10€

<b>DAÏKIRI FRUITS</b> : Rhum, Citron vert, sucre de Canne Fruits de saison
<b>EXPRESSO MARTINI</b> : Vodka, Café expresso, Liqueur café
<b>MARGARITA</b> : Tequila, Triple sec, Citron
<b>CAÏPIROWSKA</b> : Vodka, Sucre de Canne, Citron vert
<b>CAÏPIRINHA</b> : Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert
<b>TI PUNCH</b> : Rhum, Citron vert, sucre de Canne
<b>COSMOPOLITAN</b> : Vodka, Triple sec, Cranberry, Citron
<b>PORN STAR MARTINI</b> : Vodka, Liqueur passion, Shooter Prosecco
<b>PIÑA COLADA</b> : Rhum, Jus d'Ananas, lait de coco
<b>APEROL SPRITZ</b> : Apérol, Prosecco <b>8,00€</b>

<b>SEX ON THE BEACH</b> : Vodka, Chambord, Cranberry, Crème de pêche, Jus d'orange
<b>MOJITO</b> : Rhum, sucre de Canne, citron vert, Menthe fraîche, Soda
<b>BLACK RUSSIAN</b> : Vodka, crème de café
<b>WHITE RUSSIAN</b> : Vodka, crème de café, crème fouettée
<b>MOSCOW MULE</b> : Vodka, Sucre de Canne, Ginger Beer, Citron vert
<b>LONDON MULE</b> : Gin, Sucre de Canne, Citron vert, Ginger Beer
<b>BLACK AND STORMY</b> : Rhum Ambré, Sucre de Canne, Ginger Beer, citron vert
<b>SPRITZ HUGO</b> : Saint germain, Prosecco <b>9,00€</b>

**Shooter 4€**

Sup. 2€ Coulis Fruits Rouges ou Exotique

**Cocktail sans alcool 8€**





## LES VINS



### BLANCS

	VERRE 12,5CL	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 <b>100% Chardonnay</b> – IGP Pays d’OC	5,00€	25,00€
SAINT ANDRE DOMAINE DE JOY – GROS MANSENG <b>Moelleux léger</b> - IGP Côte de Gascogne	5,00€	26,00€
DOMAINE OCTAVIE SAUVIGNON Vin de Loire - AOP TOURNAINE		30,00€

### ROSÉS

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

### ROUGES

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

## LES DIGESTIFS ET SPRITITUEUX

POIRE, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE (4cl).....	7,00€	COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS (4cl).....	10,00€
BAILEYS, GET 27, GET 31, CHARTREUSE (4cl).....	7,00€	LIMONCELLO, AMARETTO, GRAPPA (4cl).....	7,00€
JÄGERMEISTER (4cl).....	7,00€	WHISKY SUPERIEUR RHUM SUPERIEUR(4cl).....	12,00€
MENTHEUSE, PULPEUSE, CROQUEUSE (4cl).....	7,50€	RHUM SUPERIEUR(4cl).....	12,00€

# MARCEL

**NOUS SOMMES OUVERTS  
DU LUNDI AU SAMEDI MIDI**

&

**DU MERCREDI AU SAMEDI  
SOIR**

Prix nets – Service compris

Paiements acceptés :

CB, espèces, Tickets restaurant

Paiement CB mini. 5€

Liste des allergènes à votre disposition

Produits frais et fait maison

Origines viandes : UE/FRANCE

## ARDOISE DU JOUR

<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>15€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT</b>	<b>19€</b>
<b>PLAT + DESSERT</b>	<b>19€</b>
<b>ENTRÉE/PLAT/DESSERT</b>	<b>22€</b>

Uniquement le midi, hors week-end et  
Jours Fériés

## MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 10 ans)

**UN SIROP**  
**CROUSTILLANTS DE POULET**  
**OU**  
**BURGER**  
**FRITES**  
**1 BOULE DE GLACE**

# MARCEL



## LISTE DES ALLERGÈNES



Carpaccio de Bœuf : **Lactose**

Œuf cocotte : **Lactose, Gluten**

Burrata : **Lactose, Pignon**

Tartine Montagnarde : **Gluten, Lactose**

La Caesar : **Lactose, Gluten**

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

La Campagnarde : **Arachides, Gluten**

Poke bowl : **Lactose, Gluten, Sésame**

Tartare de Bœuf : **Lactose**

Tataki de bœuf : **Arachides, Gluten**

Pièce du Boucher : **Gluten**

Magret de Canard : **Gluten**

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

Steak de thon : **Gluten,**

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

Burger : **Lactose, Gluten**

Pulled Burger : **Lactose, Gluten**

Croque-monsieur à la Truffe : **Lactose, Gluten**

Brioche Perdue : **Lactose, Gluten**

Mousse au Chocolat : **Lactose**

Tiramisu Snickers : **Arachides, Lactose**

Cheesecake : **Lactose, Gluten**

Crumble Pomme : **Lactose, Gluten**