LES ENTRÉES & PLANCHES

CROQUANT DE CANARD.....11,00€
Canard confit maison et confit d'oignons, feuille de brick dorée et croustillante

TATAKI DE SAUMON GRAVLAX.....14,00€
Émincé de Saumon, marinés, sauce Teriyaki, sésame

CARPACCIO DE BŒUF .....14,00€
Huile d'olive, Copeaux de parmesan, Roquette, crème de Balsamique, Noisettes torréfiées

ŒUF CROUSTILLANT.....9,00€
Œuf mollet pané, crème de Gorgonzola et Chips de lard

AVOCADO TOAST .....12,00€
Pain de Campagne toasté, Guacamole, Saumon gravlax pickles d'oignons

VELOUTÉ DE LÉGUMES (selon arrivage)..... 8,00€
Croûtons, crème d'aneth

PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGES (1-2Pers.).....18,00€

LES SALADES :

CAESAR .....21,00€
Salade romaine, Copeaux de parmesan, croûtons, Croustillants de Poulet, Œuf mollet, Tomates cerises

CHÈVRE CHAUD..... 21,00€
Salade de Mâche, chèvre chaud panés, Tomates cerises, oignons frits, chips de lard fumé

POKE BOWL..... 21,00€
Tartare de saumon OU poulet croustillant, Chou rouge, Edaname, Carottes, Riz japonais, avocat, Sésame, Sauce Soja gingembre

LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF ..... 21,00€
Préparé, Pesto, Parmesan, Oignons rouges Câpres, Tomates séchées, Cornichons

SUPRÊME DE VOLAILLE.....19,00€
Suprême de volaille Doré, sauce forestière

PIÈCE DU BOUCHER (env. 250gr).....24,00€
Selon arrivage

LES POISSONS

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

MI-CUIT DE SAUMON..... 23,00€
Pavé de saumon mariné, snacké, sauce chimichurri

SUGGESTIONS :

CÔTE DE BŒUF (env 500gr)..... 39,00€

SOURIS D'AGNEAU.....27,00€
Cuite Basse température, Fondante, Jus thym et miel

LES PLATS

PÂTES À LA TRUFFE - Crème champignons truffés, Burrata, Parmesan..... 21,00€

GNOCCHIS – Crème de gorgonzola et coppa.....19,00€

CAMEMBERT RÔTI – Miel et thym, Jambon cru.....21,00€

PARMENTIER DE CANARD – Confit de Canard maison et son écrasé de pommes de terre gratiné au parmesan..... 23,00€

ESCALOPE À LA MILANAISE, **SPAGHETTIS SAUCE TOMATE AU BASILIC**.....19,00€
Escalope de Veau panée, parmesan, Citron, Basilic

BURGER – Bœuf haché, Salade, Tomate, lard fumé, sauce Gorgonzola, Pain boulanger..... 20,00€

PULLED DUCK BURGER – Pain Brioché, Éffiloché de canard confit, Confit d'oignons, Crème ciboulette, pickles.....21,00€

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : Frites, Fondue de Poireaux, Écrasé de Pommes de terre, Spaghettis sauce tomate au basilic, Salade

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

ASSIETTE D'ACCOMPAGNEMENT sup. 4€



DESSERTS



TARTE TATIN .....9,00€

1 Boule de glace Caramel, Chantilly

MILLEFEUILLE À LA VANILLE..... .....8,00€

CŒUR COULANT CHOCOLAT, ...9,00€

1 Boule de Glace vanille, Chantilly

BRIOCHE PERDUE .....9,00€

Caramel Beurre salé, boule de Glace Vanille, Spéculos, Chantilly

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE.....8,00€

CAFÉ ou THÉ GOURMAND.....10,00€

ASSIETTE DE FROMAGES.....8,00€





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.....8,50€

2 boules vanille, 1 Boule caramel Beurre sale, coulis caramel beurre salé

L'EXOTIQUE.....8,50€

Sorbet 1 mangue, 1 passion, 1 coco, coulis exotique

DAME BLANCHE.....8,50€

3 Boules Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

LA GWADA.....8,50€

2 Boules Sorbet Passion, Rhum Ambré

CAFÉ LIEGEOIS.....8,50€

1 boule Glace café, 1 vanille, café expresso, Chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS.....8,50€

1 Boule Glace chocolat, 2 vanille, sauce chocolat, chantilly

L'AFFOGATO.....8,50€

2 Boules 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..... 12,00€

· MARCEL ·





BOISSONS & APÉRITIFS





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



BIÈRES BOUTEILLES	
PIETRA IPA (33cl)	5,80€
DESPERADOS (33cl)	5,80€

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

SOFTS	
JUS DE FRUITS (25cl)	3,60€
(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€
SCHWEPPES TONIC, AGRUMES (25cl)	3,80€
EAU SIROP pêche, grenadine, menthe, orgeat, PAC, Citron, Violette, Fraise	2,00€
PERRIER (33CL)	3,80€
LIMONADE (33CL)	3,80€

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

COCKTAILS	12€

DAÏKIRI : Rhum, Citron vert, sucre de Canne

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

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

MARGARITA : Tequila, Triple sec, jus de Citron,

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

WHITE RUSSIAN : Vodka, crème de café, crème fouettée

CAÏPIRINHA : Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert

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

COSMOPOLITAN : Vodka, Triple sec, Cranberry, Citron

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

TI PUNCH : Rhum, Citron vert, sucre de Canne

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

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

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

Sup. 2€ Coulis Fruits Rouges ou Exotique

Cocktail sans alcool 8€



LES VINS



BLANCS	VERRE 12,5CL	BOUTEILLE 75cl
ENFIN LE VIN - VERMENTINO	5,00€	26,00€
IGP PAYS D'OC — Sec, Aromatique, Frais, Fruité		
PETITE PEPITE - VIOGNIER	5,00€	27,00€
IGP – Pays d'Oc – Élégant, harmonieux, très aromatique, Notes d'abricot		
PETITE PEPITE - CHARDONNAY	5,00€	27,00€
IGP – Pays d'Oc- Sec, rond, Aromatique		
DOMAINE DE JOY	6,00€	30,00€
IGP Côte de Gascogne – Sud Ouest Blanc - Moelleux, Frais, Équilibré		

ROSÉS	VERRE 12,5CL	BOUTEILLE 75cl
ENFIN LE VIN – CARIGNAN, GRENACHE, ROUSSANNE	5,00€	26,00€
Lubéron AOP – Rhône rosé – Élégant, Vif, Fruité		
C. BODIN - GRIS DE GRIS	6,00€	28,00€
AOP SABLE DE CAMARGUES – Volumineux, Élégant, Vif		

ROUGES	VERRE 12,5CL	BOUTEILLE 75cl
ENFIN LE VIN - SYRAH	5,00€	26,00€
IGP – Pays d'Oc- Merlot, Syrah et Carignan - Fruits confit, Gras, Souple		
GAVROCHE – CHATEAU ERMITE D'AUZAN	6,00€	27,00€
Grenache, Syrah – Volumineux, élégant, structuré		
SAINT APPOLINE – DOMAINE CLOS DU SERRES		30,00€
AOP Terrasses du Larzac – Grenache, Syrah et Carignan – Ample et Chaleureux		
CHATEAU ROUQUETTE – LA CLAPE		32,00€
Syrah, Mourvèdre, Grenache bet Carignan- esprit terroir – Élegant, amplitude, riche et velouté		
TROISIÈME MI-TEMPS		38,00€
AOP Pic Saint Loup – Syrah Grenache – Cuvée plaisir, Arômes fruits rouges croquants		
SOLUS – CHATEAU CARAGUILHES		44,00€
AOP CORBIÈRES – Carignan, Mourvèdre – Solaire, intense, généreux		
CERTITUDE – DOMAINE FRANCOIS VILLARD		46,00€
AOP CROZES HERMITAGE – Syrah – Gourmand, Harmonieux, Notes de cassis		
DOMAINE DES CREISSES – Les Creisses		48,00€
Syrah, grenache, cabernet sauvignon - IGP Pays de l'Hérault		
HAUTES CÔTES DE BEAUNE – DOMAINE JEAN FÉRY		53,00€
Pinot Noir – Élégance, Arômes fins, structure délicate, Fraîcheur et vivacité		

LES DIGESTIFS ET SPRITITUEUX

POIRE(4cl)..... 7,00€
COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS (4cl)..... 10,00€
BAILEYS, GET 27, GET 31 (4cl)..... 7,00€
LIMONCELLO, AMARETTO,GENEPI (4cl)..... 7,00€
WHISKY SUPERIEUR RHUM SUPERIEUR(4cl).....12,00€
RHUM ARRANGÉ (2cl) ..... 6,00€

MARCEL

NOUS SOMMES OUVERTS

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

&

DU MERCREDI AU SAMEDI

SOIR

ARDOISE DU JOUR

PLAT DU JOUR	**15€**
ENTRÉE + PLAT	**19€**
PLAT + DESSERT	**19€**
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	**23€**

Uniquement le midi, hors week-end et Jours Fériés

MENU ENFANT 14€

(Jusqu'à 10 ans)

1 SIROP OU JUS DE FRUITS

+

CROUSTILLANTS DE POULET

OU

BURGER

OU

FISH & CHIPS

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