



## LES ENTRÉES & PLANCHES À PARTAGER (ou pas...)



**TARTARE DE THON...** ..... 14,00€  
Thon, cébettes, huile citronnée  
**CARPACCIO DE BŒUF** ..... 14,00€  
Copeaux de parmesan, câpres et huile citronnée  
**ŒUF COCOTTE** ..... 9,00€  
Crème fraîche, Œuf, Jambon à la Truffe  
**DEMI CAMEMBERT ROTI**.....9,00€

**BURRATA PANÉE**..... 12,00€  
Burrata, Pesto rosso, mesclun  
**TARTINE MONTAGNARDE**.....12,00€  
Pain toasté, Pommes de terre, lardons fumés, oignons rouges, crème de reblochon  
**COUTEAUX en persillade (la dizaine)**.....12,00€  
**CROQUETAS CHORIZO X3**.....5,00€  
**CROQUETAS CHORIZO X6**.....9,00€

**PLANCHE CHARCUTERIE XXL (serrano, coppa, fuet catalan, chorizo)**.....24,00€  
**PLANCHE FROMAGES**.....16,00€



## LES SALADES :



**LA CAESAR** .....19,00€  
Salade romaine, Copeaux de parmesan, croûtons  
Croustillants de Poulet, Œuf mollet  
**L'ITALIENNE** ..... 19,00€  
Pâtes, Pesto Rosso, pignons de Pin, parmesan,  
Burrata

**CAMPAGNARDE**..... 20,00€  
Mesclun, gésiers de Canard, Lardons fumés,  
Magret fumé, pommes de terre, croûtons  
**POKE BOWL**..... 20,00€  
Mesclun, Thon, concombres,  
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  
**COTE DE BŒUF (environ 500g)**..... 34,00€  
Sauce tartare, frites  
**MAGRET DE CANARD (environ 350gr)**.....25,00€  
Miel et Thym

**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  
**STEAK DE THON**..... 23,00€  
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, Crème Reblochon, Poivre**



## LES PLATS



**PÂTES À LA TRUFFE**..... 20,00€  
Crème champignons truffés, Burrata, Parmesan  
**BURGER** ..... 19,00€  
Bœuf, Bacon, Salade, Tomate, Confit d'oignon, Crème de Reblochon  
**PULLED BURGER** ..... 19,00€  
Coleslaw, Effiloché de Porc cuit basse température, brioche, Pickles d'oignons rouges, sauce Barbecue  
**CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE**..... 21,00€  
Pain de mie, crème champignons Truffée, Jambon cuit  
**CAMEMBERT RÔTI**.....20,00€  
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 CARMEL 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 THÉ GOURMAND</b> .....	<b>9,00€</b>



## LES GLACES ARTISANALES



GLACES : Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé

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 (2cl)	

Sup. Chantilly 2,00€

Sup. par Boule de Glace 2,50€



## LES BOISSONS CHAUDES



<b>CAFÉ ou THÉ 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>THÉ / 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
1664	3,70€	7,30€
PIETRA	3,90€	7,70€
GRIMBERGEN BLANCHE	3,90€	7,70€
MONACO	3,90€	7,70€
DEMI+SIROP / PICON	3,90€	7,70€



### BIÈRES BOUTEILLES

CORONA (33cl)	5,80€
DESPERADOS (33cl)	5,80€
BIERE SANS ALCOOL (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, MAURESQUE (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€
SCHWEPPE 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	6,00€
EVIAN, OREZZA 0,50cl	3,50€
OREZZA 1L	6,50€

## 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

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

**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

BOUTEILLE 75cl

ENFIN LE VIN – FAMILLE CROS PUJOL ROLE

4,00€

Sec Minéral – IGP Pays d’Oc

VIOGNIER – CHATEAU CANET

24,00€

IGP Pays d’Oc

CHARDONNAY – DOMAINE DE CANET

5,00€

25,00€

100% Chardonnay – IGP Pays d’OC

SAINT ANDRE DOMAINE DE JOY – GROS MANSENG

5,00€

26,00€

Moelleux léger - IGP Côte de Gascogne

DOMAINE OCTAVIE SAUVIGNON

30,00€

Vin de Loire - AOP TOURAINE

### ROSÉS

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

ENFIN LE VIN – FAMILLE CROS PUJOL ROLE

4,00€

IGP Pays d’Oc

GRIS DE GRIS – LE G

5,00€

26,00€

Carignan Cinsault Grenache - Sable de Camargue – IGP C BODIN

NOTE BLEUE - CÔTE DE PROVENCE

29,00€

Grenache – Cinsault - Maître Vigneron de la presqu’île de Saint Tropez

### ROUGES

VERRE 12,5CL

BOUTEILLE 75cl

ENFIN LE VIN – FAMILLE CROS PUJOL ROLE

4,00€

Merlot Syrah Carignan - IGP Pays d’Oc

SERRES & CO

5,00€

25,00€

Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan – AOP LANGUEDOC

CHATEAU ROUQUETTE SUR MER – LA CLAPE

30,00€

Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre - Esprit terroir

PINOT NOIR – DOMAINE D’O

32,00€

Pinot Noir - Haute Vallée d’Aude – IGP

CHÂTEAU LANCYRE – CLOS DES COMBES

34,00€

Syrah, Grenache - Bio Terrasse du Larzac

LE CLOS DU SERRES – LES MAROS

38,00€

Grenache, Cinsault, Mourvèdre – AOP LANGUEDOC BIO

SAVIGNY LES BEAUNES – VIEILLES VIGNES

58,00€

Pinot noir – AOP Bourgogne

## 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

**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**

## **MENU ENFANT 12€**

**(Jusqu'à 10 ans)**

**UN SIROP**

**CROUSTILLANTS DE POULET**

**OU**

**BURGER**

**FRITES**

**1 BOULE DE GLACE**