



Famille  
*Segras*

## VINS AU VERRE

### Vins Rouges

Fleurie, Château de Fleurie Héritiers Loron .....	6,00 €
Maison Chanzy Bourgogne « Clos Michaud » Monopole .....	7,50 €
French Malbec « Cahors is not dead » Clos Triguédina .....	5,50 €
Saint-Estèphe AOP Marquis de St-Estèphe .....	7,00 €

### Vins Blancs

Coteaux du Layon AOP Domaine de Terrebrune .....	5,00 €
Quincy Jean Michel Sorbe Joseph Mellot .....	6,00 €
Petit Chablis Régnard .....	7,00 €
Chardonnay Ardèche Louis Latour .....	5,50 €

### Vins Rosés

Cabernet d'Anjou Terre de Loire .....	5,00 €
Château La Coste, Côtes de Provence BIO « Rosé d'une nuit » .....	6,00 €
Minuty M Rosé Côtes de Provence .....	7,00 €

### Champagnes

Moët & Chandon Brut .....	12,50 €
Moët & Chandon Rosé .....	15,00 €

## VINS EN BOUTEILLE

### Vins Rouges

	37,5 cl	75 cl
French Malbec « Cahors is not dead » Clos Triguédina .....		30,00 €
Fleurie, Château de Fleurie Héritiers Loron .....		34,00 €
Saint Amour La Victorine .....		32,00 €
Brouilly AOC Château Pierreux .....	20,00 €	36,00 €
Chinon Rouge Baudry-Dutour Amaranthe .....		28,00 €
Sancerre Rouge Firmin Dezat .....		37,00 €
La Côte Menetou Salon Domaine Chavet .....	21,00 €	38,00 €
Maison Chanzy Bourgogne « Clos Michaud » Monopole .....		42,00 €
Mercrey « Le Bois Cassien » Maison Chanzy .....		49,00 €
Maranges 1 <sup>er</sup> Cru « La Fussière » Maison Chanzy .....		60,00 €
Santenay « Les Cornières » Maison Chanzy .....		53,00 €
Côtes du Rhône « Les Forots » Jean-Luc Colombo .....		36,00 €
Crozes hermitage « Les Fées Brunes » Jean-Luc Colombo .....		44,00 €
Saint-Estèphe AOP Marquis de St-Estèphe .....		40,00 €
Château Sergant Lalande de Pomerol .....		44,00 €
Pessac Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion .....		51,00 €
Pauillac Baron de Nathaniel Philippe de Rothschild .....		54,00 €

### Vins Blancs

	37,5 cl	75 cl
Chardonnay Ardèche Louis Latour .....		29,00 €
Coteaux du Layon AOP Domaine de Terrebrune .....		26,00 €
Quincy Jean Michel Sorbe Joseph Mellot .....		33,00 €
Sancerre Blanc Firmin Dezat .....		37,00 €
La Côte Menetou Salon Domaine Chavet .....	21,00 €	38,00 €
Pouilly fume Joseph Mellot « Le Chant des Vignes » .....		40,00 €
Petit Chablis Régnard .....		42,00 €
Mâcon-Villages Louis Latour .....		42,00 €
Saint-Véran « Les Deux Moulins » Louis Latour .....		49,00 €
Côtes du Rhône « Les Abeilles » Jean-Luc Colombo .....		27,00 €
Crozes Hermitage « Les Gravières » Jean-Luc Colombo .....		44,00 €
Saint Péray Jean-Luc Colombo .....		53,00 €

### Vins Rosés

Cabernet d'Anjou Terre de Loire .....	27,00 €
Château La Coste, Côtes de Provence BIO « Rosé d'une nuit » .....	30,00 €
Côtes de Provence M Minuty .....	38,00 €
Bandol Domaine OTT Château Romassan .....	49,00 €

### Champagnes

Moët & Chandon Brut .....	66,00 €
Moët & Chandon Rosé .....	72,00 €
Veuve Clicquot Brut .....	70,00 €

IGP : Indication Géographique Protégée | AOP : Appellation d'Origine Protégée

Prix net en euros-Service inclus. Le café Marcel décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels ou de vêtements.  
Pour tout règlement par chèque, nous vous demanderons de présenter une pièce d'identité.



Café  
*Marcel*

RESTAURANT



## À PARTAGER

(Assiette apéritive)

Gourmandises de foie gras .....	14,50 €
Assortiment de charcuterie fine .....	12,00 €
Petit camembert rôti .....	11,00 €

## ENTRÉES

Foie gras mi-cuit pain d'épices .....	14,50 €
Œuf mayonnaise : Les Mayos de Marcel .....	7,50 €
La gourmandise de foie gras .....	9,00 €
Thon tataki mayonnaise wasabi .....	10,50 €
Tartare de saumon et Saint-Jacques passion .....	13,50 €
Tatin potimarron crème de poireaux et son œuf parfait .....	9,00 €
Cromesquis de pied de cochon, sauce tartare .....	12,00 €
Croq & Roll au reblochon .....	8,50 €
Les 12 escargots persillés .....	13,00 €

## SALADES & CLUB SANDWICH

Salade César classique ou version végétarienne .....	13,00 €
Salade, tomates cerises, blanc de poulet, œuf, parmesan, croûtons naturels, poitrine fumée, sauce César	
Salade Marguerite .....	16,00 €
Salade, chèvre chaud sur toasts et camembert frit, pignons de pin grillés, dés de pommes	
Club sandwich au poulet ou version végétarienne .....	11,00 €
Pain de mie toasté, blanc de poulet, salade, œuf, lard grillé, mayonnaise	

## POISSONS

Fish & chips de cabillaud .....	20,00 €
Filet de bar aux noisettes, crème de girolles .....	19,00 €
Escalope de saumon à la grenobloise .....	18,50 €
Dos de cabillaud aux herbes .....	20,00 €
Pavé de thon, colombo, cacahuètes .....	19,00 €
Noix de Saint-Jacques, crème de lard .....	24,00 €

## RISOTTOS

Risotto de volaille .....	12,00 €
Risotto de langoustines .....	18,50 €
Risotto de petit épeautre au bleu et noix .....	11,50 €

## VIANDES

Filet de bœuf grillé sauce au poivre .....	26,00 €
Entrecôte grillée beurre Maître d'hôtel .....	26,00 €
Tartare de bœuf cru ou juste poêlé .....	14,50 €
Tartare de bœuf Italien .....	17,50 €
Steak haché maison .....	13,00 €
Foie de veau poêlé balsamique .....	18,00 €
Fricassée de rognons de veau crème de thym .....	16,00 €
Pluma Ibérique piment Espelette .....	21,50 €
Croustillant d'agneau aux noisettes .....	21,00 €
Suprême de pintade crème de girolles .....	20,50 €

## BURGERS

Burger Maison .....	16,00 €
Galette de pommes de terre, viande hachée, salade, oignons rouges crus, tomates confites, parmesan, sauce cocktail	
Burger Marcel .....	14,50 €
Buns céréales, viande hachée, cheddar, moutarde, ketchup, compotée d'oignons	
Burger No fish, No meat (végétarien) .....	13,50 €
Buns céréales, crudités, steak de légumes de saison, pesto, reblochon, salade	
Burger italien .....	19,00 €
Buns céréales, pesto, tomates, viande hachée façon tartare Italien en aller-retour, mozzarella	

Notre viande de bœuf est certifiée Française

## LÉGUMES

Assiette supplémentaire .....	3,50 €
-------------------------------	--------

## MENU P'TIT MARCEL 10,00€

Plat + dessert + sirop à l'eau

### PLATS (au choix) :

- Mini burger frites
- Petit haché poêlé minute pommes purée
- Bâtonnets de poulet panés maison, sauce ketchup, pommes frites maison
- Mini fish and chips

### DESSERTS (au choix) :

- Assiette gourmande
- Glace et ses bonbons



## FROMAGE

Notre sélection de trois fromages .....	7,50 €
---	--------

## DESSERTS

Tarte fine aux pommes coulis caramel, glace crème fraîche d'Isigny .....	7,50 €
Mille-feuille vanille .....	7,00 €
Mœlleux au chocolat et sa glace pistache .....	8,00 €
Trifle poire chocolat .....	8,00 €
Île flottante caramel beurre salé .....	7,00 €
Brioche perdue et pommes caramel .....	8,00 €
Crème brûlée Grand Marnier .....	7,50 €
Nems de banane, sauce chocolat .....	7,50 €
Carpaccio de fruits de saison .....	7,00 €
Crêpe beurre sucre .....	4,50 €
Crêpe au caramel beurre salé ou Nutella .....	5,50 €
Café gourmand .....	8,50 €
Thé gourmand .....	9,00 €

## GLACES ARTISANALES

GLACES : Café-Chocolat-Vanille-Caramel fleur de sel de Guérande-Crème Fraîche d'Isigny-Pistache	
La boule .....	2,80 €
SORBETS : Mangue-Fraise Mara des bois-Citron-Pomme-Fruits de la Passion-Framboise	
La boule .....	2,80 €

## COUPES GLACÉES

Véritable chocolat liégeois ou café liégeois .....	8,50 €
Lucienne La Dame blanche .....	8,50 €
Eugénie .....	8,50 €
Glace caramel beurre salé, chocolat chaud, éclats de nougatine, chantilly	
La Belle Hélène .....	9,00 €
Poire pochée, glace vanille, chocolat chaud, chantilly crumble	

## FORMULES DÉJEUNER Uniquement le midi

Entrée + plat  
ou  
Plat + dessert  
**16,50€**

Entrée + plat  
+ dessert  
**22,00€**

### ENTRÉES :

- Œuf mayonnaise
- Terrine de paleron
- Rillettes de saumon version maki

### PLATS :

- Steak haché maison, nature ou normand
- Lieu noir fumé, crème de poireaux
- Suggestion du jour

### DESSERTS :

- Île flottante
- Crumble pomme noisette
- Crêpe banane, chocolat