



À partager

Gourmandise de foie gras, chutney estival 18 €

Gravlax de saumon 11.50 €

Petit camembert rôti 12 €

Croq truffé 14 €

Chicken Panko 13.50 €

Entrées

Foie gras mi-cuit au naturel 18 €

Les œufs bio mayonnaise de Marcel 7,50 €

Burrata, tomates anciennes 14 €

Ceviche de daurade à la framboise 11.50 €

Tempura d'encornet sauce fish & chips 11 €

Tartare avocat thon, sésame noir 12 €

Escargots persillés les 12 : 18 €
 les 6 : 9 €

Salades et Bowl

Salade César Classique ou version végétarienne 15,50 €

Salade romaine, tomates-cerises, aiguillettes de poulet panées, œuf, parmesan, croûtons, poitrine fumée, filets anchois, sauce César

Salade Marguerite 16,50 €

Salade, chèvre chaud sur toasts et camembert frit, crudités, amandes grillées

Bowl Marcel's (saumon ou volaille) 16.50 €

Boulgour et quinoa, gravlax de saumon ou volaille, guacamole, tomates, fruits, graines de sésame

Club sandwich au poulet ou version végétarienne 14 €

Pain de mie toasté, blancs de poulet, salade, œuf, lard grillé, mayonnaise. Servi avec des frites

Risotto & Pasta

Risotto César 14,50 €

Risotto à l'encre de seiche et encornets 16,50 €

Risotto légumes de saison 15 €

Cacio & Pepe 14 €

Poissons

Fish & chips de cabillaud, frites maison 22 €

Filet de bar, marinière safranée, riz pilaf 21,50 €

Saumon à la Hollandaise, légumes de saison 21.50 €

Poulpe snacké chorizo, sauce vierge, légumes de saison 19 €

Pavé de thon pané sauce mangue, fenouil 19,50 €

Viandes

Nos viandes de bœuf, volailles sont certifiées Françaises. Les rognons et l'agneau sont d'origine UE

Filet de bœuf grillé sauce au poivre, frites maison 27 €

Entrecôte grillée beurre Maître d'hôtel, frites maison 28 €

Tartare de bœuf Charolais au couteau cru ou juste poêlé, frites maison 15,50 €

Tartare de bœuf Italien, frites maison 19 €

Foie de veau poêlé balsamique, écrasé de pommes de terre 18 €

Fricassée de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre 19 €

Magret de canard chimichurri, écrasé de pommes de terre 22 €

Saltimbocca de volaille, linguines 15 €

Burgers

Burger Maison 17,50 €

Galette de pommes de terre, viande hachée, salade, oignons rouges crus, tomates confites, parmesan, sauce cocktail

Burger Marcel 16 €

Buns céréales, viande hachée, sauce barbecue, cheddar, compotée d'oignons

Burger Italien 22 €

Buns céréales, pesto, tomates, viande hachée façon tartare Italien en aller-retour, grana padano

Garniture supplémentaire 4 €

Fromages & Desserts

Sélection de fromage 10 €

Moelleux au chocolat et sa glace vanille 8,50 €

Profiteroles 8,50 €

Pavlova fruits rouges 9 €

Tarte citron meringuée 8.50 €

Assiette de fruits de saison tout simplement 9 €

Crème brûlée vanille 8 €

Mousse chocolat fleur de sel 8 €

Trifle fruits rouges 8,50 €

Café gourmand 9.50 €

Déclinaison des crêpes

Caramel beurre salé 5,50 €

Nutella 5,50 €

Beurre sucre 4.50 €

Glaces Et Sorbets Artisanaux

La boule de glace 3 €

Café - Chocolat - Vanille - Caramel fleur de sel de Guérande - Crème Fraîche d'Isigny - Pistache

La boule de sorbet 3 €

Mangue - Fraise Mara des bois - Citron - Pomme - Fruits de la passion – Framboise

Coupes Glacées

Véritable chocolat liégeois ou café liégeois 9 €

Lucienne 9 €

La Dame blanche

Eugénie 9 €

Glace caramel beurre salé, chocolat chaud, éclats de nougatine, chantilly

Melba 9 €

Sorbet fraise, sorbet framboise, coulis fruits rouges, fruits rouges, chantilly





Menu P'tit Marcel

Plat + dessert + sirop à l'eau 12 €

PLATS (au choix)

Mini burger frites

Petit haché poêlé minute, frites

Bâtonnets de poulet panés maison, sauce ketchup, frites

Mini Fish and chips

DESSERTS (au choix)

Assiette gourmande

Glace (2 boules)

Formules Déjeuner

Uniquement le midi sauf samedi et jours fériés

Entrée + plat ou Plat + dessert 20 €

Entrée + plat + dessert 26 €

Plat du jour 14 €

ENTRÉES :

Œuf Bio mayonnaise

Le classique tomate mozza

Tartare de saumon gravlax

PLATS :

Le cordon bleu, frites maison

Risotto à l'encre de seiche et encornets

Plat du jour

DESSERTS :

Crêpe framboise

Le parfait Limoncello

Mousse au chocolat



Vins au verre

Vins Rouges

- Menetou Salon « la Côte » Dom Chavet 7 €
- Bourgogne Pinot noir André Ducal 6 €
- Malbec Argentin Altos Del Plata 7 €
- Bordeaux AOP, le « D » de Dauzac 6 €
- Suggestion du moment

Vins Blancs

- Chardonnay Ardèche Louis Latour 6 €
- Petit Chablis la Chablisienne 7 €
- Menetou salon « la Côte » dom Chavet 7 €
- Coteaux du Layon AOP dom Terrebrune 6 €
- Suggestion du moment

Vins Rosés

- Château La Coste « Rosé d'une Nuit » bio 6 €
- Minuty Prestige 7 €
- Cabernet d'Anjou Terre de Loire 6 €

Champagnes

- Moët et Chandon Brut 13 €
- Moët et Chandon Rosé 15 €



Vins en bouteille

Vins Rouges

Beaujolais

Fleurie, Château de Fleurie Héritiers Loron 35 €
Saint Amour La Victorine 34 €
Brouilly AOC Château Pierreux 38 € demi-bouteille 20 €

Loire

Saumur Champigny « Fruit » Th Germain 27 €
Menetou Salon « la Côte » dom Chavet 34 € demi-bouteille 19 €
Sancerre AOP rouge dom Durand 32 €
Chinon Château la Grille 45 €

Bourgogne

Coteaux bourguignons « Cuvée Caprice » M.Picard 24 €
Bourgogne Pinot noir André Ducal 29 €
Hautes Côtes de Beaune dom Saint Saturnin de Vergy 44 €
Mercurey Dom Voarick 48 €
Givry 1^{er} Cru Dom Lump 52 €

Rhône

Orca Ventoux AOP 29 €
Crozes Hermitage « Rochegonde » Cave de Tain 38 €
St Joseph Rouge AOP JL Columbo « Les 100 Ciel » 51 €
Beaume de Venise dom De La Brune 34 €
Côte Rôtie Pierre Gaillard 75 €

Bordeaux

Bordeaux le « D » de Dauzac AOP 29 €
St Émilion Grand Cru AOP Baron de Boutisse 43 €
St Estèphe AOP Marquis de St Estèphe 43 €
Lalande de Pomerol Château Sergant 48 €
Pessac les Demoiselles de Larrivet Haut Brion 57 €

Vins Rosés

Cabernet d'Anjou dom de Terrebrune 24 €
Chinon Château la Grille 25 €
Château La Coste « Rosé d'une Nuit » 31 €
Minuty Prestige 38 €
Sainte Marguerite « Cuvée Symphonie » Bio 44 €

Vins Blancs

Loire

- Muscadet « Le Voyage Extraordinaire » Fam Lieubeau 27 €
- Sancerre AOP Blanc dom Durand 34 €
- « Les Chevaux Aussi Aiment le Chenin » P.Germain 27 €
- Pouilly Fumé dom des Fines Caillotes Jean Pabiot 44 €
- Menetou Salon « la Côte » dom Chavet 34 € demi-bouteille 19 €
- Côteaux du Layon AOP Dom Terrebrune 27 €

Bourgogne

- Petit Chablis la Chablisienne 33 €
- Hautes Côtes de Nuit Nuiton Beaunoy 34 €
- Viré Clessé Jean Loron 44 €
- Pouilly Fuissé Jean Loron « Les vieux Murs » 55 €
- Montagny 1^{er} Cru dom Chanson 55 €

Rhône

- Illusion « Blanc de Noirs » Vin de France 25 €
- Chardonnay Ardèche Louis Latour 29 €
- Vacqueyras Marquis de Fonséguille 39 €
- Châteauneuf du Pape AOP Château de Vaudieu 63 €

Provence (blanc)

- Château La Coste « le Blanc » 31 €
- Minuty Prestige 38 €

Champagnes

- Moët et Chandon Brut 72 €
- Moët et Chandon Brut Rosé 78 €
- Veuve Clicquot Brut 76 €
- Ruinart Blanc de Blancs 115 €

Apéritifs

- Kir (pêche, mûre, cassis, framboise) 12cl 5,50 €
- Kir Royal 12 cl 14 €
- Martini blanc / rouge, Porto blanc/rouge, Muscat, Suze, Campari 6cl 4,50 €
- Américano maison, Martini Gin 8cl 6,50 €
- Pommeau 6cl 5,50 €
- Pastis, Ricard 2cl 4 €

Cocktails 4 cl en alcool

- Marcel on the Beach Vodka, jus d'orange, purée d'ananas, crème de mûre 9 €
- Caïpirinha Passion Cachaça, citron vert, purée passion 9 €
- Negroni Gin, Martini rouge, Campari 9 €
- Mojito Classique 9 €
- Mojito Royal 12 €
- Spritz Marcel Liqueur de sureau, menthe, Champagne, Perrier 10 €
- Bourbon Sour Whisky Bourbon, sucre, jus de citron 9 €
- Rhum Fizz Rhum purée d'ananas, citron vert, Perrier 9 €

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito, Virgin Pina Colada 6 €

Bières pression

Heineken 25 cl 3,50 € 50 cl 7 €
Fisher réserve ambrée 25 cl 3,90 € 50 cl 7,80 €
Panaché 25 cl 3,40 € 50 cl 6,80 €
Monaco 25 cl 3,40 € 50 cl 6,80 €
Picon bière 25 cl 3,80 € 50 cl 7,60 €

Bières bouteille 33 cl

Heineken 0.0 4,50 €
Desperados 5,50 €
Gallia 5,80 €
Les Travailleurs de L'Amer blanche 5,50 €
Les Travailleurs de L'Amer IPA 5,80 €

Cidres de Marcel

Cidre Cotentin AOP Théo Capelle 33 cl 5,50 € 75 cl 14 €

Whisky

Clan Campbell 2 cl 3,20 € 4 cl 6 €
JB 2 cl 3,20 € 4 cl 6 €
Jameson 2 cl 3,20 € 4 cl 6,20 €
Jack Daniel's 2 cl 3,90 € 4 cl 7,20 €
Aberlour 2 cl 3,90 € 4 cl 7,50 €
Langavulin 2 cl 4,50 € 4 cl 8,80 €
Chivas 2 cl 4 € 4 cl 8 €
Nikka 2 cl 4,40 € 4 cl 8,20 €

Alcools liqueurs 6 cl

Get 27/ Get 31 7 €
Bailey's, Manzana 7 €
Calvados Théo Capelle 3 ans d'âge 7,50 €
Calvados Théo Capelle 10 ans d'âge 11 €
Cognac VSOP – Armagnac 8,50 €
Rhum brun Don Papa 9 €