



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 €
Mercurey « Le Bois Cassien » Maison Chanzy		49,00 €
Maranges 1 ^{er} 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 €
Dom Pérignon	190,00 €

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.



Brasserie
Marcel's

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

Salade César classique ou version végétarienne	13,00 €
<small>Salade, tomates cerises, blanc de poulet, œuf, parmesan, croûtons naturels, poitrine fumée, sauce César</small>	
Salade Marguerite	16,00 €
<small>Salade, chèvre chaud sur toasts et camembert frit, pignons de pin grillés, dés de pommes</small>	

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

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 €
<small>Glace caramel beurre salé, chocolat chaud, éclats de nougatine, chantilly</small>	
La Belle Hélène	9,00 €
<small>Poire pochée, glace vanille, chocolat chaud, chantilly crumble</small>	

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



Tous nos plats sont faits maison