

## 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 Triguedina	6,00 €
Saint-Estèphe AOP Marquis de St-Estèphe	7,50 €

### Vins Blancs

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

### Vins Rosés

Cabernet d'Anjou Terre de Loire	5,50 €
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 Triguedina		32,00 €
Fleurie, Château de Fleurie Héritiers Loron		35,00 €
Saint Amour La Victorine		34,00 €
Brouilly AOC Château Pierreux	20,00 €	38,00 €
Chinon Rouge Baudry-Dutour Amaranthe		30,00 €
Sancerre Rouge Firmin Dezat		38,00 €
La Côte Menetou Salon Domaine Chavet	21,00 €	39,00 €
Maison Chanzy Bourgogne « Clos Michaud » Monopole		43,00 €
Mercrey « Le Bois Cassien » Maison Chanzy		49,00 €
Maranges 1 <sup>er</sup> Cru « La Fussièrre » Maison Chanzy		62,00 €
Santenay « Les Cornières » Maison Chanzy		54,00 €
Côtes du Rhône « Les Forôts » Jean-Luc Colombo		37,00 €
Crozes hermitage « Les Fées Brunes » Jean-Luc Colombo		46,00 €
Saint-Estèphe AOP Marquis de St-Estèphe		43,00 €
Château Sergant Lalande de Pomerol		45,00 €
Pessac Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion		53,00 €
Paulliac Baron de Nathaniel Phillippe de Rothschild		57,00 €

### Vins Blancs

	37,5 cl	75 cl
Chardonnay Ardèche Louis Latour		29,00 €
Coteaux du Layon AOP Domaine de Terrebrune		27,00 €
Quincy Jean Michel Sorbe Joseph Mellot		33,00 €
Sancerre Blanc Firmin Dezat		38,00 €
La Côte Menetou Salon Domaine Chavet	21,00 €	39,00 €
Pouilly fume Joseph Mellot « Le Chant des Vignes »		42,00 €
Petit Chablis Régnard		44,00 €
Mâcon-Villages Louis Latour		42,00 €
Saint-Véran « Les Deux Moulins » Louis Latour		49,00 €
Côtes du Rhône « Les Abeilles » Jean-Luc Colombo		29,00 €
Crozes Hermitage « Les Gravières » Jean-Luc Colombo		46,00 €
Saint Péray Jean-Luc Colombo		56,00 €

### Vins Rosés

Cabernet d'Anjou Terre de Loire	28,00 €
Château La Coste, Côtes de Provence BIO « Rosé d'une nuit »	34,00 €
Côtes de Provence M Minuty	39,00 €
Bandol Domaine OTT Château Romassan	49,00 €

### Champagnes

Moët & Chandon Brut	68,00 €
Moët & Chandon Rosé	74,00 €
Veuve Clicquot Brut	72,00 €
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.





## A Partager

Gourmandises de foie gras	16,00 €
Assortiment de charcuterie fine	12,00 €
Petit camembert rôti	11,50 €

## Entrées

Foie gras mi-cuit framboise	16,00 €
Œuf mayonnaise : Les Mayos de Marcel	7,50 €
La gourmandise de Foie gras	9,50 €
Poireau vinaigrette	8,00 €
Ceviche de poisson aux fraises	12,00 €
Avocat crevettes	14,00 €
Œuf parfait aux asperges	9,00 €
Tomate mozzarella	11,50 €
Les 12 escargots persillés	17,00 €

## Salades & Risotto

Salade César classique ou version végétarienne	14,00 €
Salade romaine, tomates-cerises, blancs de poulet panés, œuf, parmesan, croûtons naturels, poitrine fumée, filets anchois, sauce César	
Salade Marguerite	16,00 €
Salade, chèvre chaud sur toasts et camembert frit, dés de pommes, crudités, bâtonnets amandes grillées	
Bowl fruits rouges	16,50 €
Base céréales type boulgour/Quinoa, romaine, avocat, crevettes, poulet, concombre, radis, pomme, herbes, fruits de saison, sauce yaourt	
Risotto de volaille	13,00 €
Risotto de langoustines	19,00 €
Risotto fregola sarda, poêlée de légumes de saison	12,00 €

## Poissons

Fish & chips de cabillaud	21,00 €
Filet de bar aux coques	21,00 €
Escalope de saumon chimichurri	19,00 €
Dos de cabillaud crème de petits pois	20,00 €
Joue de lotte, lait de coco, citron vert	22,00 €
Thon pop corn	19,00 €

## Viandes

Filet de bœuf grillé sauce au poivre	27,00 €
Entrecôte grillée beurre Maître d'hôtel	27,00 €
Tartare de bœuf cru ou juste poêlé	14,50 €
Tartare de bœuf Italien	18,00 €
Steak haché maison	13,50 €
Foie de veau poêlé balsamique	18,00 €
Fricassée de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	17,00 €
Magret de canard chimichurri	22,00 €
Suprême de volaille farcie, crème de petits pois	18,50 €
Noisettes d'agneau	22,00 €

## Burgers

Burger Maison	16,50 €
Galette de pommes de terre, viande hachée, salade, oignons rouges crus, tomates confites, parmesan, sauce cocktail	
Burger Marcel	15,00 €
Buns céréales, viande hachée, cheddar, moutarde, ketchup, compotée d'oignons	
Burger No fish, No meat (végétarien)	14,00 €
Buns céréales, crudités, steak de légumes de saison, pesto, mozzarella, salade	
Burger Italien	19,50 €
Buns céréales, pesto, tomates, viande hachée façon tartare Italien en aller-retour, mozzarella	

Notre viande de bœuf est certifiée Française

## Légumes

Assiette supplémentaire	4,00 €
-------------------------	--------

## Formules Déjeuner

Entrée + plat  
ou  
Plat + dessert  
**17,50€**

Entrée  
+ plat  
+ dessert  
**23,00€**

Uniquement le midi

### ENTRÉES :

- Œuf mayonnaise
- Poireau vinaigrette
- Hareng pomme à l'huile

### PLATS :

- Steak haché maison nature ou normand
- Filet d'églefin, crème d'asperges
- Suggestion du jour

### DESSERTS :

- Riz au lait rhubarbe
- Nougat glacé
- Crêpe framboise

## Menu Petit Marcel

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

**11,00€**



## Desserts

Tarte fine aux pommes coulis caramel, glace crème fraîche d'Isigny	8,00 €
Mille-feuille framboise basilic	8,50 €
Moelleux au chocolat et son sorbet framboise	8,50 €
Île flottante	7,00 €
Riz au lait rhubarbe	7,00 €
Fraises, Framboises Melba	8,50 €
Crème brûlée vanille	8,00 €
Tartelette fraises	9,00 €
Tiramisu	8,50 €
Carpaccio de fruits de saison	8,50 €
Crêpe beurre sucre	4,50 €
Crêpe au caramel beurre salé ou Nutella	5,50 €
Café gourmand	9,00 €
Thé gourmand	10,00 €

## Glaces et Sorbets Artisanaux

La boule de glace	2,80 €
Café - Chocolat - Vanille - Caramel fleur de sel de Guérande - Crème Fraîche d'Isigny	
La boule de sorbet	2,80 €
Mangue - Fraise Mara des bois - Citron - Pomme - Fruits de la passion - Framboise	

## Coupez Glacées

Véritable chocolat liégeois ou café liégeois	9,00 €
Lucienne	9,00 €
La Dame blanche	
Eugénie	9,00 €
Glace caramel beurre salé, chocolat chaud, éclats de nougatine, chantilly	



Tous nos plats sont faits maison