



## *À partager*

**Gourmandise de foie gras 18 €**

**La planche de charcuterie 13 €**

**Petit camembert rôti 12 €**

## *Entrées*

**Foie gras mi-cuit au naturel 18 €**

**Œuf Bio mayonnaise : Les Mayos de Marcel 7,50 €**

**La gourmandise de Foie gras 12 €**

**L'œuf Bio pané, crème de champignon 10,50 €**

**Terrine de pot au feu 9 €**

**Avocat cocktail gambas craquantes 16,50 €**

**Cevicche de poisson noix de coco, gingembre 11 €**

**Tataki de bœuf Savora 10,50€**

**Les 12 escargots persillés 18 €**

## *Salades et Risottos*

**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

**Risotto de volaille 14,50 €**

**Risotto de langoustines 22,50 €**

## Poissons

- Fish & chips de cabillaud 22 €**
- Filet de bar crème de butternut, noisettes grillées 21,50 €**
- Saumon curcuma gingembre 21,50 €**
- Dos de Cabillaud aux saveurs de truffe 23 €**
- Pavé de thon pané noix de coco 19,50 €**
- Cuisses de grenouilles en persillade 22 €**
- Gambas crispy à l'ail noir 22 €**

## Viandes

*Nos viandes de bœuf, volailles et abats sont certifiées Françaises.*

- Filet de bœuf grillé sauce au poivre 27 €**
- Entrecôte grillée beurre Maître d'hôtel 28 €**
- Tartare de bœuf Charolais au couteau cru ou juste poêlé 15,50 €**
- Tartare de bœuf Italien 19 €**
- Foie de veau poêlé balsamique 18 €**
- Fricassée de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne 19 €**
- Croustillant de pot au feu Rossini 19.50 €**
- Magret de canard curcuma gingembre 22 €**
- Volaille de Normandie Label Rouge crème de morilles 18.50 €**

## 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, crème de cheddar, moutarde, ketchup, compotée d'oignons
- Burger No fish, No meat (végétarien) 14 €**  
Buns céréales, crudités, steak de légumes de saison, pesto, mozzarella, salade
- Burger Italien 22 €**  
Buns céréales, pesto, tomates, viande hachée façon tartare Italien en aller-retour, mozzarella

## Légumes

- Assiette supplémentaire 4 €**

## *Desserts*

**Tarte fine aux pommes coulis caramel, glace crème fraîche d'Isigny 8,50 €**

**Moelleux au chocolat et sa glace vanille 8,50 €**

**Profiterole 8,50 €**

**Tartelette chocolat chaud, coulis piquillos 8,50 €**

**Feuille à feuille à la vanille 8,50 €**

**Le Tube pomme Tatin 8,50 €**

**Crème brûlée vanille 8 €**

**Mousse chocolat 8 €**

**Minestrone de fruits de saison et son sorbet 8,50 €**

**Crêpe beurre sucre 4,50 €**

**Crêpe au caramel beurre salé ou Nutella 5,50 €**

**Café gourmand 9,50 €**

**Thé gourmand 10,50 €**

## *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



## *Menu Petit 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 et ses bonbons

## *Formules Déjeuner*

*Uniquement le midi sauf samedi et jours fériés*

**Entrée + plat ou Plat + dessert 20 €**

**Entrée + plat + dessert 26 €**

**ENTRÉES :**

Œuf Bio mayonnaise

Cevicche de poisson noix de coco, gingembre

Terrine de pot au feu

**PLATS :**

Steak haché sauce Normande

Encornets en persillade

Suggestion du jour

**DESSERTS :**

Crumble pomme tatin

Riz au lait

Mousse au chocolat