



## *À partager*

**Gourmandise de foie gras 18 €**

**La planche de charcuterie 13 €**

**Petit camembert rôti 12 €**

**Dégustation de la mer 16 €**

## *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 sur Tatin de tomates 11,50 €**

**Gravlax de saumon aux saveurs d'un sushi 11,50 €**

**Gambas craquantes et son guacamole 16,50 €**

**Cevicche de poisson fraise, kiwi 11,50 €**

**Mozzarella Di Buffala AOP croustillante 9,50€**

**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 16.50 €**

Riz vinaigré, gravlax de saumon, guacamole, tomates, fruits, graines de sésame

## *Risotto & Pasta*

**Risotto de volaille 14,50 €**

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

**Pasta aux gambas flambées whisky 18,50 €**

## *Poissons*

**Fish & chips de cabillaud 22 €**

**Filet de bar, marinère safranée 21,50 €**

**Saumon beurre citronné 21,50 €**

**Dos de Cabillaud aux saveurs de truffe 23 €**

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

**Cuisses de grenouilles en persillade 22 €**

## *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 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 €**

**Le Tigre qui pleure 21,50 €**

**Croustillant d'agneau et son jus réduit 19.50 €**

**Magret de canard chimichurri 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, taleggio, salade

**Burger Italien 22 €**

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

*Garniture supplémentaire 4 €*

## *Fromages & Desserts*

- Notre plateau de fromages 9 €**  
**Petit camembert rôti 12 €**  
**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 €**  
**Eclair pistache framboises 8,50 €**  
**Tiramisù du moment à la cuillère 8,50 €**  
**Pavlova fruits de saison 8,50 €**  
**Feuille à feuille à la vanille 8,50 €**  
**Le Tube de l'été 8,50 €**  
**Crème brûlée vanille 8 €**  
**Mousse chocolat 8 €**  
**Assiette de fruits de saison 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  
**Melba 9 €**  
Sorbet fraise, sorbet framboise, coulis fruits rouges, fruits rouges, 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 (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

Cevicche de poisson fraise, kiwi

Mozzarella Di Buffala AOP croustillante

**PLATS :**

Steak haché sauce Normande

Risotto à l'encre de seiche et encornets

Plat du jour

**DESSERTS :**

Crêpe rhubarbe

Nougat glacé

Mousse au chocolat