

# LA CARTE

---

## LES ENTRÉES

---

<b>Les Œufs Fermiers</b> Mayonnaise et leur Salade Verte aux Noix		4,90 €
<b>Le Trio</b> de Jambon de Serrano, Chorizo et Rosette		5,90 €
<b>La Terrine de Campagne</b> au Poivre Vert et ses Cornichons, Salade Verte aux Noix		4,90 €
<b>La Friture de Beignets de Calamars</b> Sauce Barbecue		6,50 €
<b>L'Assiette de Saumon Fumé</b> de Norvège et ses Toasts de Pain Grillés		7,50 €
<b>Les Tranches de Tomates à la Mozzarella</b> Pesto au Basilic et Salade Verte aux Noix		7,50 €
<b>Les Deux Tranches de Foie Gras</b> de Canard du Sud Ouest et Leurs Tranches de Pain Grillées, Confiture de Figs aux Noix et Petite Salade Verte Aux.Noix		11,00 €
<b>Le Saint Marcellin de la Mère Marcel</b> Chaud sur Toasts Grillés à l'Huile d'Olive et au Piment d'Espelette sur un Nid de Salade Verte aux Noix		7,50 €
<b>Les Petites Sardines à l'Huile d'Olive</b> Rangées dans leur Boîte et Suffisantes Pour Deux, Toasts		13,00 €
<b>Les Gros Escargots</b> Façon Bourguignone au Beurre Persillé, Toasts	<b>PAR SIX</b>	6,50 €
	<b>PAR DOUZE</b>	12,00 €

### LES PENNE BIO

---

**Les Penne MARCEL** à La Crème Fraîche, Aux Petits Lardons, Au Parmesan et leur Jaune d'Œuf Fermier 12,00 €

**Les Penne ITALIENNES** à la crème Fraîche, au Pesto et Tartare de Légumes Confités, Jambon de Serrano, Au Parmesan et Leur Jaune d'Œuf Fermier 12,90 €

**Les Penne ALASKA** à la Crème Fraîche et Au Saumon Fumé, Crevettes Roses, Parmesan, Jaune d'Œuf Fermier 12,90 €

### LES RISOTTOS

---

**Le Risotto Aux Gambas**, Crevettes et Poivrons Grillés Crème Fraîche et Parmesan, Salades et Tomates Confités 16,90 €

**Le Risotto Au Foie Gras et au Carpaccio de Truffes**, Crème Fraîche et Parmesan, Salade Verte et Tomates Confités 18,90 €

### LES POISSONS

---

**Le Pavé de Saumon Frais Sauce à L'Oseille**, Salade Verte, Risotto Aux Crevettes et Au Parmesan 16,90 €

**Le Tartare de Saumon Frais** Assaisonné à l'Aneth, Sauce Soja, Citron, Salade et Pommes de Terre Grenailles, Crème Fraîche 16,90 €

### LES ASSIETTES DEJEUNATOIRES ET DÎNATOIRES

---

**Le Père Marcel** (Salade, Noix, Tranche de Foie Gras de Canard du Sud Ouest, Rillettes de Canard, Terrine de Campagne, Jambon de Serrano, Cantal, Confiture, Cornichons, Toasts) 14,90 €

**Si Les Fromages m'étaient Contés** (Les Fromages de France, Cantal, Bleu d'Auvergne, Brie, Reblochon, Saint Nectaire, Saint Marcellin, Confiture de Figues aux Noix, Salade Verte) 14,50 €

**Le Goût de La Provence** (Salade Verte, Noix, Artichauts et Poivrons Marinés, Aubergines Grillées et Tomates Confités, Caviar d'Aubergines, Tapenade) 14,90 €

**La Médina** (Salade Verte, Noix, Merguez Grillée, Poivrons et Aubergines Grillées, Feuilles de Vigne, Caviar d'Aubergines, Houmous et Taboulé) 14,50 €

**Autour Des Balkans** ( Salade , Saumon Fumé, Crevettes Roses, Anchois Marinés, Tarama, Œufs de Saumon, Tartare de Saumon Frais) 14,90 €

**LES HAMBURGERS MARCEL**

<b>Le Hamburger Marcel</b> au Bœuf du Limousin <b>180g</b> Salade, Emmental Tranché, Bacon, Oignons et Cornichons, Frites	14,50 €
<b>Le Hamburger de Luxe au Foie Gras</b> au Bœuf du Limousin <b>180g</b> et au Foie Gras de Canard du Sud Ouest, Emmental Tranché, Bacon, Salade, Oignons et Cornichons, Frites	17,50 €
<b>Le Hamburger au Bleu</b> au Bœuf du Limousin <b>180g</b> , Bleu d'Auvergne, Emmental Tranché, Bacon, Salade, Frites	15,50 €
<b>Le Hamburger Cocotte au Poulet Grillé, Cuit au Four</b> Emmental Tranché, Bacon, Salade, Oignons, Frites	14,50 €
<b>Le Hamburger Gargantuesque Deux Fois 180g</b> de Bœuf du Limousin, Salade, Double Emmental Tranché, Double Bacon, Oignons et Cornichons, Frites	21,00 €
<b>Le Hamburger Végétarien Steak de Soja Aux Céréales,</b> Houmous, Aubergines Grillées, Salade, Oignons, Frites	14,50 €

**LA VIANDE FRANCAISE**

<b>La Très Belle Entrecôte XXL 350g, Française,</b> Sauce au Poivre ou au Bleu d'Auvergne, Salade Aux Noix, Frites	19,00 €
<b>Le Tartare de Bœuf du Limousin 180g,</b> Façon Bouchère, Cru ou en Aller/Retour, Câpres, Cornichons Oignons et Condiments, Parmesan, Jaune d'Œuf. Frites	14,50 €
<b>Le Carpaccio de Bœuf du Charolais,</b> Pesto au Basilic, Parmesan, Salade aux Noix, Frites	14,50 €
<b>Le Confit de Canard du Sud Ouest Cuit Au Four</b> et ses Pommes de Terre Grenailles Sautées et Sa Salade Aux Noix	14,90 €
<b>Le Plat de Saison Fait Maison EN COCOTTE STAUB</b>	16,90 €

**LES SALADES**

<b>LA CÉSAR</b> ( Salade Verte aux Noix, Croûtons, Tomates Cerises, Poulet Grillé Cuit Au Four, Radis, Parmesan, Sauce César, Œuf Mollet) <b>Précisez avec ou sans Bacon</b>	14,90 €
<b>L'ITALIENNE</b> ( Salade Verte aux Noix, Taboulé, Féta, Tomates Cerises, Aubergines Grillées et Tomates Confites, Radis Frais, Jambon de Serrano . Œuf Mollet)	14,90 €
<b>LA NORDIQUE</b> ( Salade Verte aux Noix, Tomates Cerises, Radis, Artichauts Marinés, Avocat Frais, Saumon Fumé, Crevettes Roses. Œuf Mollet)	14,90 €



### **MENU ENFANT**

**LE PETIT MARCEL** (pas pour les grands)

**10,00 €**

Une Grenadine à l'Eau, Un Steak Haché du Limousin 180g et des Frites, Une Boule de Glace pour le Dessert

**NOUS INFORMONS NOTRE CLIENTÈLE QUE LE CAFÉ  
MARCEL N'ACCEPTE PAS LES CARTES DE CRÉDIT.  
PAIEMENT ACCEPTÉ PAR CHÈQUES, TICKETS  
RESTAURANT ET ESPÈCES.**

**PRIX NETS T.T.C.**

**BON APPÉTIT**

## LA CAVE DE MARCEL

### LES APÉRITIFS

---

Anisé 4cl	3,90 €
Mauresque, Perroquet, Tomate	4,50 €
Martini Rosso, Martini Bianco, Campari, Americano 4cl	4,00 €
Verre de vin blanc moelleux 12cl	6,00 €
Porto 4cl	4,00 €
Kir au chardonnay (mûre, Cassis, pêche) 17cl	5,50 €
Kir royal au Champagne (mûre, Cassis, pêche) 12cl	8,50 €
Bière Pression HEINEKEN 25cl/50cl	3,50€/6,50€
Monaco, Panaché 25cl	3,80 €
Picon Bière 25cl	3,90 €
Bière Blanche Hoegaarden 25cl (en Bouteille)	4,50 €
Absinthe 4cl	4,00 €
Lillet blanc ou rouge 4cl	3,90 €
Suze 4cl	3,90 €
J&B	5,50 €
Jack Daniel's	6,00 €
ABERLOUR, TALISKER	9,00 €
Coupe de champagne Marcel brut 14cl	8,00 €

### LES COCKTAILS

---

Cocktail Marcel (Coulis de Fruits Rouges et Menthe Fraîche, Liqueur de Rose, Sucre de Canne, Champagne)	11,00 €
Caïpirinha (Citron Vert, Sucre Brun, Cachaça)	9,00 €
Bloody Mary (Vodka, Jus de Tomate, Tabasco, Sel Céleri)	9,00 €
Mojito (Citron Vert, menthe Fraîche, Sucre de Canne, Rhum Planteur, Perrier)	9,00 €

**PRIX NETS T.T.C. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE**

Les Millésimes peuvent changer Selon la Disponibilité des

## LES VINS ROUGES

	12 cl	46 cl	BTLE
<b>BORDEAUX</b>			
Bordeaux 2009 "Château de Bordes-Quancard "	5	16	22
Blaye Côtes de Bordeaux 2010 "Château Haut Grelot "	6	18	25
Moulis-en-Médoc 2010 "L'oratoire Chasse-Spleen "			48
Saint Julien 2010 "Connétable Talbot "			69
<b>BOURGOGNE</b>	12 cl	46 cl	BTLE
Bourgogne Pinot Noir 2011 "Valentin Vignot "	6	18	25
Hautes Côtes de Beaunes 2011 "Moillard-Grivot "			34
<b>LANGUEDOC</b>	12 cl	46 cl	BTLE
Saint Chinian Rouge 2012	4	14	18
Fruit Défendu Bio 2012 Côte de Thongé "Domaine Magellan"	6	18	25
Château Puech-Haut "Prestige" 2011 Saint Drézéry			41
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>	12 cl	46 cl	BTLE
Crozes Hermitage, Petite Ruche 2011 "M.Chapoutier "	7	24	36

vignerons. Sauf indication Contraire, nos Vins sont des A.O.C.

		12 cl	46 cl	BTLE
<b>LA LOIRE</b>				
Saumur Champigny " <i>Domaine Mollay</i> " 2012		5	16	22
Menetou Salon 2012 Moindrot " <i>Domaine de Loye</i> "		6,50	22	32
<b>BEAUJOLAIS</b>				
Brouilly 2012 " <i>André Vionnier</i> "		5	16	22
<b>LES VINS BLANCS</b>				
<b>LOIRE</b>				
Menetou Salon 2012 Moindrot " <i>Domaine de Loye</i> "		6,50	22	32
<b>BOURGOGNE</b>				
Chardonnay 2012 " <i>Valentin Vignot</i> "		6	18	25
Petit Chablis 2010 " <i>La Chablisienne</i> "		6,50	22	32
<b>BORDEAUX</b>				
MONBAZILLAC " <i>Bazac</i> " 2010		6	18	25
<b>LE ROSÉ</b>				
	Piscine	12 cl	46 cl	BTLE
Château Puech-Haut " <i>Prestige</i> " 2012 " <i>Saint Drérézy</i> "	10	7	24	36
Coteaux du Varois " <i>Colline Azur</i> " 2012	7	4	14	18
<b>LE CHAMPAGNE</b>				
	Piscine		Coupe	BTLE
CHAMPAGNE " <i>CUVÉE MARCEL</i> " BRUT	11		8	49

## LES BOISSONS FRAÎCHES

---

Vittel 50cl	3,80 €
San Pellegrino 50cl	4,20 €
Perrier 33cl	3,90 €
Coca, Coca Light, Coca Zéro	3,90 €
Orangina, Schweppes, Limonade, Ice Tea Pêche 25cl	3,80 €
Diabolo (Menthe, Fraise, Citron, Grenadine, Pêche)	4,00 €
Ius de Fruits 25cl (Tomate, Orange, Pomme, Abricot)	3,80 €
Ius de Fruits Pressé (Orange ou citron)	6,50 €
Café Glacé	5,50 €
Thé Glacé Betjman and Barton	5,90 €

## LES BOISSONS CHAUDES

---

Expresso/ Décaféiné Lavazza	2,00 €
Double Expresso Lavazza	3,90 €
Noisette, Café allongé	2,20 €
Grand Café Crème à la Mousse de Lait	4,50 €
Grand Chocolat Chaud au Lait Frais	4,90 €
Cappuccino à la Mousse de Lait	4,90 €
Café ou Chocolat Viennois Chantilly	4,90 €
Sélection de thés BETJEMAN & BARTON (Lapsang Souchong, Darjeeling, Thé Vert Sencha, Earl Grey)	5,00 €
Infusions BETJEMAN & BARTON (Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Tilleul Menthe, Camomille)	5,00 €
Servis dans leur Théière en Fonte	

## LES DIGESTIFS ET LES LIQUEURS 4cl

---

GET 27, GET 31, BAYLEY'S, VODKA SOBIESKY, Limoncello	6,00 €
--	--------

## LES INCONTOURNABLES 4CL

---

Bas Armagnac , Talisker, Aberlour, Vieille Prune de Souillac, Calvados, Poire William, Cognac VSOP	9,00 €
--	--------



**ET POUR FINIR.....**

<b>Tarte au Citron</b> Meringuée et Coulis au Caramel	6,00 €
<b>New York Cheese Cake</b> , Coulis de Fruits Rouges	6,00 €
<b>Moelleux au Chocolat</b> et sa Glace Vanille	6,00 €
<b>Tarte Tatin aux Pommes Chaudes</b> , Crème Fraîche ou Glace Vanille	7,00 €
<b>Crème Brûlée</b> à la Vanille	6,00 €
<b>Tiramisu</b> à la Mascarpone Liqueur de Café et Chocolat	7,00 €
<b>Café ou Décaféiné</b> Lavazza Gourmand	6,00 €
(Mini Cœur Coulant au Chocolat Chantilly Caramel, Mini Panaccotta aux Fruits rouges)	
<b>Thé ou Infusion BETJMAN AND BARTON</b> Gourmand	7,00 €
(Mini Cœur Coulant au Chocolat Chantilly Caramel, Mini Panaccotta aux Fruits rouges)	
<b>Glace Deux Boules Avec ou Sans Chantilly</b>	5,00 €
Glaces Vanille, Café, Caramel, Chocolat, Sorbets Fraise, Citron Vert, Pomme, Poire	
<b>LE COLONEL</b> ( Sorbet Citron Vert et Vodka Sobieski)	8,00 €
<b>LE TROU NORMAND</b> (Glace Pomme Verte, Calvados)	8,00 €
<b>LA WILLIAMINE</b> ( Sorbet Pomme Verte et Poire William)	8,00 €
<b>POUR ACCOMPAGNER...</b>	
<b>LES BOISSONS CHAUDES</b>	
Expresso/ Décaféiné Lavazza	2,00 €
Double Espresso Lavazza	3,90 €
Noisette, Café allongé	2,20 €
Grand Café Crème à la Mousse de Lait	4,50 €
Grand Chocolat Chaud au Lait Frais	4,90 €
Cappuccino à la Mousse de Lait	4,90 €
Café ou Chocolat Viennois Chantilly	4,90 €
Sélection de thés BETJEMAN & BARTON (Lapsang Souchong, Darjeeling, Thé Vert Sencha, Earl Grey) dans sa Théière en Fonte	5,00 €
Infusions BETJEMAN & BARTON (Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Tilleul Menthe, Camomille) dans sa Théière en Fonte	5,00 €
<b>LES DIGESTIFS ET LES LIQUEURS 4CL</b>	
J&B	5,50 €
Jack Daniel's	6,00 €
GET 27, GET 31, BAYLEY'S, VODKA SOBIESKY, Limoncello	6,00 €
<b>Coupe de champagne Cuvée Marcel brut 14cl</b>	8,00 €
<b>Cocktail Marcel</b> (Coulis de Fruits Rouges et Menthe Fraîche, Liqueur de Rose, Sucre de Canne, Champagne)	11,00 €
<b>LES INCONTOURNABLES 4cl</b>	
<b>Bas Armagnac , Talisker, Aberlour, Vieille Prune de Souillac, Poire William,</b>	9,00 €
<b>Calvados, Cognac VSOP</b>	

PRIX NETS T.T.C. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE