

CHEZ MARCEL

TRINQUER • PARTAGER

À PARTAGER... OU PAS

SAUCISSON ENTIER AU CHOIX (nature, poivre ou herbes)		8
PLANCHE « LA TERRE »	Petite	16
Charcuteries et fromages du moment	Grande	26
Cake salé du moment		6
Tartinade de sardines		7.50
Tapenade provençale		6.90

SOFTS & JUS

PERRIER, COCA, COCA ZÉRO 33 cl	3.90
ORANGINA, SCHWEPPES tonic ou agrumes 25 cl	
OASIS TROPICAL, FUZE TEA pêche 25 cl	
NECTARS ET JUS DE FRUITS Granini 25 cl	3.90
Orange, abricot, pamplemousse, fruits et fraises, ananas, tomate, pomme	
JUS DE FRUITS pressés	5.90
Orange, citron ou pamplemousse	
THÉ GLACÉ Maison (pêche ou framboise) 25 cl	5.50
KOMBUCHA 33 cl	5.50
ATIKA Bio passion framboise ou citron gingembre	
GINGER BEER 25 cl	4.30
SIROP À L'EAU 25 cl	3.20
LIMONADE 25 cl	3.20
DIABOLO 25 cl	3.60
LAIT froid 25 cl	3.00
SUPPLÉMENT sirop ou tranche 0.40	

Parfums : menthe, fraise, grenadine, citron, anis pêche, orgeat, cassis, pamplemousse, framboise

EAUX

	25 cl	50 cl	100 cl
SAN PELLEGRINO		4.50	6.50
VITTEL	3.60	4.50	6.50



Chez Marcel



chezmarcel85

Prix nets TTC en euros service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Carte bancaire, carte Ticket Restaurant et chèque vacances acceptés. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

CHEZ MARCEL

TRINQUER • PARTAGER

BIÈRES

PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl	BOUTEILLE	25 cl	33 cl
CADETTE Blonde 5°	3.70	4.70	7.00	1664 ZÉRO		5.00
GRIMBERGEN 6,7°	4.50	5.90	8.70	DESPÉRADOS		6.00
85 BLANCHE bio 4°	4.40	5.70	8.50	OPÉ stout (Brasserie Sablaise)		6.00
BACCHUS Framboise 5°	4.60	6.00	8.90	CIDRE KÉRISAC	4.00	
IPA LAB Exocet 6°	4.50	5.90	8.70			
MONACO	4.00	5.10	7.50			
PICON	4.60	6.00	8.90			

APÉRITIFS

TROUSSEPINETTE 8 cl	4.00	MARTINI, CAMPARI 4 cl	4.90
SANGRIA 12 cl	4.90	KIR mûre, cassis, pêche	3.90
RICARD 2 cl	3.50	griottes 12 cl	
SUZE 8 cl	5.50	KIR Pétillant 12 cl	7.50
PORTO rouge 8 cl	5.50	KIR Royal 12 cl	10.50
PINEAU blanc 8 cl	5.50	PÉTILLANT nature 12 cl	6.00
		Coupe de Champagne 12 cl	9.00

GIN 4 cl

BEEFEATER	6.00
HENDRIX	8.00
BULKELEY Bio Les Achards	10.00

VODKA 4 cl

WYBOROWA	6.00
ABSOLUT	7.00

RHUM 4 cl

HAVANA 3 ans	6.00
HAVANA 7 ans	7.50
DIPLOMATICO	9.50
ZACAPA	12.00
PLANTATION XO	10.50
PLANTATION PINEAPPLE	8.50
Supplément SODA	2.00

DIGESTIFS 4 cl

LIMONCELLO, MENTILLA,	6.80
COGNAC AMANDES	6.80
Fines Donjon	
POIRE, CALVADOS	7.00
GET 27, KAMOK, BAILEY'S	7.50

WHISKY 4 cl

BALLANTINES	6.00
JACK DANIEL'S	7.00
ABERLOUR 10 ans	8.00
BELLEVOYE	8.00
NIKKA	10.00
LAGAVULIN 16 ans	12.50

CHAMPAGNE ET BULLES

	Coupe	Bouteille
CAFÉ DE PARIS	6	30
Vin mousseux		
LARMIGNY	9	55
Cuvée spéciale brut AOP Champagne		
J. PERRIER BRUT		75
Cuvée royale brut AOP Champagne		
R DE RUINART AOP Champagne		90

ARMAGNAC MARQUESTEAU VSOP	8.00
COGNAC CAMUS Les Borderies XO	11.00
COGNAC CAMUS Ile de ré	8.00
IRISH COFFEE	11.00

CHEZ MARCEL

TRINQUER • PARTAGER

VINS

	12 cl Verre	50 cl Carafe	75 cl Bouteille
BLANC			
CHARDONNAY LES PLOTS IGP Pays d'Oc	3.90	15	22
DOMAINE DE LA CORMERAIS AOP Muscadet sur Lie	4.20	17	24
MAREUIL CUVÉE MOLINUM AOP Fiefs vendéens			24
SAUVIGNON DOM. MARCÉ AOP Touraine	4.40	18	25
OVNI BLANC VDF Loire	4.70	19	27
SAINT LANNES MOELLEUX PRÉLUDE D'HIVER IGP Cotes de Gascogne	4.90	20	28
BOURGOGNE CHARDONNAY LA CHABLISIENNE AOP Bourgogne	5.60	23	32
MENETOU SALON DOMAINE MAUPAS AOP Loire Bio	6.00	24	34
CHABLIS DOMAINE CAMU AOP Bourgogne			42

ROSÉS

MAREUIL MOLINUM AOP Fiefs vendéens			25
LE ROSÉ "S" DE SUMEIRE IGP Méditerranée	4.60	19	27
OVNI VDF Rosé de Loire	4.70	19	27
ESTANDON LES CERCLES AOP Cotes de Provence Bio	5.80	23	33
M DE MINUTY AOP Cotes de Provence	6.50	27	38
ROUBINE CRU CLASSE AOP Cotes de Provence			42

ROUGES

ARROGANT FROG Syrah Viognier IGP Pays d'Oc	4.40	17	25
MAREUIL MOLINUM AOP Fiefs vendéens			25
FLEUVE SAUVAGE AOP Saumur Champigny Bio	4.70	19	27
VENTOUX DELAS AOP Cotes du Ventoux	4.90	20	28
DOMAINE DE NIZAS LE CLOS AOP Languedoc Bio			31
LES PETITS PAS MAS JANEIL AOP Cotes du Roussillon	5.60	23	32
CHATEAU MACQUIN AOP St Georges St Emilion			34
CHATEAU VALOUX AOP Pessac Léognan	6.50	26	37
DOMAINE PRADELLE AOP Crozes-Hermitage			37
CHATEAU P. LE HARDI PINOT NOIR VIEILLES VIGNES AOP Bourgogne			43
CHATEAUNEUF DU PAPE BIO LAFOND AOP Vallée du Rhône			62

CHAMPAGNE ET BULLES

	Coupe	Bouteille
CAFÉ DE PARIS Vin mousseux	6	30
LARMIGNY CUVÉE SPÉCIALE BRUT AOP Champagne	9	55
J. PERRIER BRUT CUVÉE ROYALE BRUT AOP Champagne		75
R DE RUINART AOP Champagne		90

CHEZ MARCEL

TRINQUER • PARTAGER

COCKTAILS

TI-PUNCH	7.50
Rhum blanc, citron vert, sirop de canne	
CAÏPIRINHA	8.00
Cachaça, cassonade, citron vert	
PLANTEUR	7.50
Rhum, cocktail de jus de fruits, cannelle, sirop de canne	
MOJITO	9.00
Rhum, cassonade, citron vert, Perrier, menthe fraîche	
MOJITO FRAISE	9.50
Rhum, purée de fraise, cassonade, citron vert, Perrier, menthe fraîche	
AMÉRICANO	9.00
Martini blanc et rouge, Campari, gin, Noilly Prat	
SPRITZ APÉROL	9.00
Pétillant, oranges	
HUGO SPRITZ	9.00
Pétillant, liqueur de sureau, menthe fraîche, citron vert	
PINA COLADA	9.50
Rhum blanc et brun, jus d'ananas, lait de coco	
MAI TAI	9.00
Rhum, triple sec, citron vert, sirop orgeat	
MARGARITA	9.00
Téquila, triple sec, citron, sirop de canne	
GIN TONIC	9.00
Gin, tonic, citron	
GIN MULE	9.50
Gin, ginger beer, citron	
MOSCOW MULE	9.50
Vodka, ginger beer, citron	
COCKTAIL DU MOMENT	Voir l'ardoise

SANS ALCOOL

VIRGIN PINA COLADA	7.00
Jus d'ananas, lait de coco	
VIRGIN MOJITO	7.50
Cassonade, citron vert, Perrier, menthe fraîche	
COCKTAIL EXOTIQUE	7.00
Jus de goyave, abricot, fruits exotiques	
GINGER	7.50
Purée de fraise, citron, Ginger beer	

CHEZ MARCEL

TRINQUER • PARTAGER

LES GOUTERS DE MARCEL

FINANCIERS Les 3	2.50	ROCHER COCO	2.00
BROWNIE	2.50	CANNELÉ	1.90
COOKIE	2.50		

GLACES ET COUPES GLACÉES

1 BOULE 3.20 2 BOULES 5.20 3 BOULES 7.20

Supplément Chantilly 1.60

Parfums : vanille, café, chocolat, pistache, caramel, rhum, nougat, menthe chocolat, coco, citron, cassis, fraise, framboise, mangue, passion, cerise

CAFÉ LIÉGEOIS	Café, vanille, Chantilly, sauce café	8.90
CHOCOLAT LIÉGEOIS	Chocolat, vanille, Chantilly, sauce chocolat	8.90
CARAMEL LIÉGEOIS	Caramel, vanille, Chantilly, sauce caramel beurre salé	8.90
DAME BLANCHE	Vanille, Chantilly, sauce chocolat	8.90
SAVEURS DES ILES	Café, rhum, raisin, vanille, sauce café et Chantilly	8.90
AMARÉNA	Vanille, cerise, framboise, cerise Amarena, meringue craquante, Chantilly	9.50
COLONEL	Glace citron, vodka	10.90
IRISH COFFEE	Glace café, whisky, Chantilly	10.90
PEPPERMINT	Glace menthe, chocolat, peppermint, Chantilly	10.90

PETIT DÉJEUNER

10

Servi jusqu'à 11h30

Boisson chaude

Jus de fruit

1/2 baguette beurre/confiture

CHEZ MARCEL

TRINQUER • PARTAGER

CHAUD

	Petit	Grand
CAFÉ	2.00	3.80
DÉCAFÉINÉ	2.10	4.00
CAFÉ crème	2.60	4.90
CAFÉ noisette	2.10	
CAPPUCCINO		4.90
VIENNOIS (café ou chocolat)		5.90
CHOCOLAT chaud	3.60	5.90
VIN chaud		4.90

INFUSIONS Dammann Frères 3.90

VERVEINE, VERVEINE MENTHE POIVRÉE

CAMOMILLE

TISANE BALI : tilleul, verveine, litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose

TISANE DU BERGER : tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur d'oranger.

TISANE DES 40 SOUS : écorces de citron et de cynorrhodon, verveine, feuille d'oranger Bigarade, réglisse et thym

ROOIBOS 3.90

CITRUS : citron vert, clémentine et orange sanguine, aux arômes de kola, écorces d'orange et fleurs d'hélianthe

ORIENTAL : fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois

THÉS Dammann Frères 3.90

THÉ VERT nature "gunpowder"

THÉ VERT au Jasmin

THÉ VERT à la menthe

THÉ VERT BALI : jasmin, pétales de fleurs, litchi, pamplemousse, pêche de vigne et huile essentielle de rose.

THÉ VERT L'ORIENTAL : fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois

THÉ NOIR vanille

THÉ NOIR Earl Grey

THÉ NOIR 4 fruits rouges

THÉ DE CEYLAN Ceylan OP supérieur

THÉ NOIR PAUL & VIRGINIE : framboise, groseille, fraise des bois, cerise, vanille et toffee

THÉ NOIR THÉ CHAÏ : gingembre, cannelle, cardamome, baies roses et girofle

THÉ NOIR - Smokey Lapsang, thé noir fumé

THÉ BLANC - PASSION DE FLEURS : rose, abricot et fruit de la passion

Supplément lait, citron ou menthe fraîche + 0,50