LE COMPTOIR DE

MARCELLE

CUISINE À PARTAGER



Marcelle est une grand mère, mais pas n'importe laquelle puisque c'est NOTRE grand mère… Elle aime les verres qui trinquent, les brèves de comptoir et évidemment les plats qui mijotent. Son p'tit plaisir c'est justement faire plaisir et comme toute grand mère qui se respecte ça passe par une assiette bien remplie et des hôtes bien contents. Chez nous, vous découvrirez une cuisine qui sent bon l'enfance et les souvenirs. Simple mais efficace, un peu bouchon lyonnais, un peu bouillon parisien. Ici une règle d'or, le partage! Alors mettez vite les pieds sous la table, ouvrez la carte et découvrez l'univers gourmand de Mamie Marcelle et son équipe!

Bon appétit

ENTREES

Pâté croûte maison **9.5€**
Une recette qui se transmet de génération en génération.
accompagnée d'une crème de moutarde.
Un petit goût de dimanche en famille.

Oeuf parfait **7,5€**
La version automnale, avec émulsion à la polenta, jus aux chanterelles & petits croûtons

Foie gras poêlé **9.5c**
Crème de potimarron & graines de courge.
Doux, fondant, juste comme il faut.

Saint Marcellin **7€**
Pané aux noisettes, coulant à cœur & petite salade.

A PARTAGER
ou pas

Charcut **10€**
Un bel assortiment de charcuterie à poser au milieu.
Pour patienter ou juste boire l'apéro!

Planche Marcelle **23€**
Pâté croute, Saint Marcelin pané, petit croque Monsieur.
Le trio préféré de Marcelle.
Pas franchement diététique, mais tellement réconfortant.

PLATS

Rognon **28€**
Le seul l'unique, l'incontournable!
Servi entier à la sauce moutarde & porto
Garniture au choix

Gratin d'andouillette **25€**
Andouillette AAAAA du père Anselme au comté 9 mois et fondue de poireaux.
Un vrai plat de comptoir comme Marcelle les aime
Garniture au choix

Gratin de pasta de la mamma Maria **19€**
Crème de truffe comté 9 mois, coulis de persil, copeaux de champignons et ce petit jus de viande maison qui fait toute la différence.
Sans le jus pour les végétariens et toujours aussi bon.

Croque monsieur **18€**
Pain de campagne, béchamel, jambon blanc, saint Nectaire et salade.
Un croque made in Marcelle : avec beaucoup de fromage et très peu de manière.
Pour les plus gourmands n'hesitez pas à rajouter une garniture au choix à 3€

Salade Odette **17€**
Saint Marcelin pané aux noisettes butternut & vinaigrette aux agrumes.
Ici même la salade finit avec du fromage

Hampe de boeuf **28€**
300 grs d'Angus, sauce poivre exotique & cognac
Une belle pièce, une vraie sauce. Pas besoin d'en raconter d'avantage.
Garniture au choix

Echine de cochon **22€**
Confite 12h & tendre à souhait. Le genre de plat qui mijote longtemps mais ne reste par contre jamais longtemps dans l'assiette

Garniture au choix

Pavé de truite **26€**
Beurre noisette, câpres, citron, croûtons.
Une Grenobloise dans les règles. Marcelle respecte les classiques.

Garniture au choix

Côte de veau **34€**
300grs, cuisson douce, sauce chanterelles.
Du veau, des champignons et du jus, comme un gôut de dimanche chez Mamie.

Garniture au choix

Les garnitures **Gratin dauphinois ou légumes rôtis de saison ou pommes de terre grenailles**

Une deuxième ? + 3€ Marcelle a toujours dit qu'il vallait mieux trop que pas assez

MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi midi

Plat du jour	**15,5€**
Entrée + plat ou plat + dessert	**19,5€**
Menu complet	**22,5€**

non modifiable, voir l'ardoise

MENU MINOT

Pour les moins de douze ans

gratin de pâtes au comté
ou petit croque monsieur & salade **12€**
Mousse au chocolat

DESSERTS

Café gourmand **10€**
Thé gourmand **10€**
Dijo gourmand **12€**
Tout est dans le titre un remontant avec des desserts petits formats.
Pour les indécis!

Les desserts de Marcelle **9€**
Authentiques, faits maison et renouvelés chaque jour selon l'inspiration… Et l'humeur de Marcelle
On vous les dit à la voix parce qu'il y a des recettes qui se racontent mieux qu'elles ne s'écrivent !

FROMAGES

Saint Marcellin **7€**
Pané aux noisettes & salade verte

Assiette de fromages **10€**
Assortiment selon l'humeur de Marcelle

La carte
DES BOISSONS



BIERE PRESSION

	25cl	50cl
Warsteiner	3,8€	7€
Warsteiner sirop	3,8€	7€
Warsteiner monaco	3,8€	7€
Warsteiner picon	4,5€	8,5€

La Warsteiner est une blonde allemande légère



BOISSON SANS ALCOOL

Coca, Coca zéro, Badoit rouge, Fuztea, Schwepps tonic Schwepps agrumes, limonade, diabolo, Orangina 33cl	4€
Sirop 30cl	3€
Jus de fruits Granini 25cl (tomate, orange, ananas, abricot)	4€
Crodino façon spritz	6€
Cocktail de fruits façon planteur	6€
Bière sans alcool 33cl	6€



BIERES BOUTEILLE

Desperados, Chimay bleu, Bass (bière artisanale) Blanche, Ambrée ou APA, liefmann (fruits rouges) Delirium bleu 33cl	7€
Paix Dieu 33cl	9€



COCKTAILS

LES SPRITZ 9€
Apérol, Campari, Saint Germain, Limoncello

LES MULE 9€
Vodka, Rhum ou Gin & ginger beer

PLANTEUR 9€
Rhum, cocktail de fruits & vanille

GIN TONIC 8€
GIN TO DE MARCELLE 10€
Gin & tonic hibiscus



APERO & DIJO

Ricard, 51 2cl	3€
Martini, Porto, Suze, Campari, Kir	5€
Whisky, Havana, Get 27 & 31, Menthe pastille, Limoncello, Vodka, Bailey's, Amaretto 4cl	7€
Jack Daniel's, Jameson, Suédois	8€
Don papa, Diplomatico, Chartreuse, Cognac ABK6, Génépi Poire, Mont Corbier, Chivas, Rhum Zaccapa 4cl	9€



EAU MINERALE

Badoit, Evian 1 litre	6,5€
Badoit 50 cl	4,5€

La carte
DES VINS

Rouge

	bouteille 75 cl	verre 12 cl	magnum 1.5l
			
VALLEE DU RHONE			
AOC Côte du Rhone "Laurasso" Vignoble Demazet	24€		
AOP Vallée du Rhone Grignan les Adhémars Cros des Bruyères	26€	5,5€	
AOP Crozes Hermitage "Fleur de Syrahne" Domaine Michellas	37€	7€	80€
AOP Saint Joseph "Ro-Rée" Domaine Louis Cheze	46€		
AOC Gigondas "Four Danuga" Le Mas de Flauzière	49€		
IGP Collines Rhodanienne "Sixtus" Domaine Louis Cheze	58€		
AOP Saint Joseph "Cuvée les Anges" domaine Louis Cheze	69€		
AOC Cornas Domaine Louis Cheze	80€		
AOP Chateauneuf du pape "Clos de l'Oratoire" Domaine Ogier	76€		165€
AOC Côte Rôtie "La Sarrasine" Domaine de Bonserine	94€		
AOC Hermitage Vidal Fleury	99€		

 Bouteille 37,5 cl

Cote du Rhône "Cante Cigale"
18€

SAVOIE

AOC Jongieux mondeuse 26€
Domaine Barlet cave du Prieuré

AOP Savoie Arbin Mondeuse 35€
Domaine Cavaille

Rouge

LANGUEDOC

	bouteille 75 cl	verre 12 cl	magnum 1.5 l
IGP Pays d'Oc "Marius" par M Chapoutier	26€		
AOP Corbiere "Etre et renaître" Domaine Jeanjean	31€		
AOC Pic Saint Loup "Emotion" Déesse muettes Vignoble des 3 Chateaux	34€	6,5€	
IGP Pays d'Oc "Chemin de Moscou" Domaine Gayda	43€		89€
IGP Pays d'Oc "Altre Cami" Domaine Gayda	52€		
IGP Pays d'Oc "Reflet de Moscou" Domaine Gayda	62€		135€
AOP Pic Saint Loup "Grande cuvée" Domaine de l'Hortus	60€		125€
AOP Minervois "L'O de la vie" Domaine d'Anne Gros	49€		
AOP Languedoc Grès de Montpellier "Ô de Novi" domaine Mas du Novi	52€		
AOP Languedoc Grès de Montpellier Grand cru "N du Novi"	105€		
IGP Saint Guilhem le désert Mas de Daumas Gassac	130€		

BEAUJOLAIS

AOC Saint Amour "Vers l'eglise" Domaine cave Lamartine	36€	6,5€	
AOC Moulin à vent Vignes de 1903 Yoann Lardy	55€		

Des pépites sont disponibles et ne sont pas sur la carte,
n'hésitez pas à aller voir directement la cave de Marcelle

Rouge

	bouteille 75 cl	magnum 1.5 l
		
BOURGOGNE		
AOC Monthélie Domaine Latour	60€	
AOC Santenay Domaine Drouhin	69€	
AOC Savigny les Beaunes Domaine Latour	60€	
AOC Pommard Domaine Joseph Drouhin	107€	
AOP Gevrey Chambertin Domaine Latour	98€	
AOC Aloxe Corton Domaine Maillard	132€	
BORDEAUX		
AOC Graves Graves numéro 1 Maison Dourthe	39€	
AOC Moulis en Médoc Château Chasse Spleen	81€	
AOC Pessac Leognan La Chapelle de la mission Haut Brion	182€	
AOC Saint Estèphe Domaine Franck Phelan	86€	
AOC Moulis Chateau Maucaillou	65€	
PROVENCE		
AOP Bandol Domaine du Gros'Noré	64€	
LOIRE		
AOC Menetou Salon "Les vignes nobles"	39€	

Blanc

	bouteille 75 cl	verre	magnum
			
SAVOIE			
AOC Jongieux Savoie Domaine Barlet cave du Prieuré	24€	4€	
AOC Roussette de Savoie Marestel Domaine Barlet cave du Prieuré	34€	6.5€	
AOC Savoie Chignin Bergeron Domaine Cavaille	39€	7€	
AUTRES REGIONS			
AOP Chablis Domaine Joseph Drouhin	47€		
IGP Côte de Gascogne Doux Gascoun	28€	6€	
IGP Grand Ardèche Maison Latour	32€	6€	
AOP Condrieux Domaine de la Bonserine	79€		
AOP Savigny les Beaunes Maison Latour	65€		
AOP Saint Joseph “Ro-Rée” Domainé Louis Cheze	55€		

Rosé

IGP Méditerranée “Petit Sonnailler”	25€	5€	
AOP Côte de Provence Château Gassier	32€	6,5€	72€
AOP Côte de Provence cru classé “Symphonie” Château Sainte Marguerite	45€		

Champagne & bulles

Payelle 100% Chardonnay	70€
Pommery Apanage	80€
Ruinard	90€



la coupe de champ
10€

les prix sont TTC, service compris. Origine des viandes : France ou Europe se référer au tableau. Allergènes sur demande.