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 & SALADE

Terrine de campagne maison 9.5€
Cette recette se passe de génération en génération.
Mélange de cochon, volaille & noisettes, accompagnée d'une crème de moutarde.
Comme un goût de dimanche en famille

Œuf parfait salmorejo 9€
Le cousin gourmand du gaspacho à base de tomate, ail, pain & huile d'olive.
Accompagné d'une chiffonade de jambon cru, réserve Duroc

Carpaccio de dorade 12€
Relevé avec un gel de framboises et verveine, un mariage un peu surprenant sur le papier mais qui fait des merveilles dans l'assiette

Suggestion vin avec la dorade
Chablis 8€
vin blanc
Vin de Bourgogne domaine Drouhin

Salade César
Pour ceux qui veulent se faire plaisir en mangeant une salade. Elle est de retour, la version de Jules (sans mauvais jeux de mot) Poulet grillé sauce césar au thon, tomates cerises, lard grillé & oeuf parfait

petite **9€** *grande* **18€**

PLATS

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

Suggestion vin avec le rognon
Saint Amour 6.5€
vin rouge
Vin du Beaujolais domaine cave Lamartine

Vitelo tonato 26€
Au premier abord on se dit que mettre du veau avec du thon c'est une drôle d'idée. Et puis on goûte! Une viande tendre servie froide, une sauce au thon et aux câpres, quelques tomates cerises confites, des amandes torréfiées du parmesan et tout s'explique. Les grands mères italiennes le savent depuis longtemps.
Garniture au choix

Tomate cœur de bœuf rôtie 19,5€
Une belle tomate rôtie doucement, de la stracciatella crémeuse,
une vinaigrette aux olives, des pignons de pin grillés et basilic

Burger de Marcelle 23€
Un burger estival et généreux au poulet grillé. Relevé juste ce qu'il faut par une sauce au piment d'Espelette, avocat, poivrons confits et comté.
Quand Marcelle fait un burger elle ne fait pas dans la dentelle.
Garniture au choix

Onglet de bœuf 33€
300 grs de tendresse cuit basse température, servi façon bistro avec un beurre maître d'hotel et arrosé d'un délicieux jus de viande maison.
Garniture au choix

Travers de cochon **24€**

Confit 10h & tendre à souhait. La recette fétiche de Marcelle, celle qui met toute la famille d'accord. Cochon du pays basque et sauce barbecue maison.

Garniture au choix

Suggestion vin avec le cochon

Crozes Hermitage 7€

vin Rouge

Vin du Côte du Rhone domaine Michellas

Poulpe grillé **30€**

Marcelle l'accompagne d'une sauce vierge aux tomates et olives taggiasche, de yaourt grec et d'une persillade bien parfumée. Le soleil de la méditerranée dans l'assiette

Garniture au choix

Dos de cabillaud en cocotte **28€**

Marcelle le cuisine avec une crème de courgettes toute douce et une gremolata, ce petit mélange italien de persil, citron et ail qui réveille le plat avec beaucoup de fraicheur

Garniture au choix

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

en supplément 3€

MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi midi

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

MENU BAMBIN

Pour les moins de douze ans **12€**

Poulet & pommes de terre grenailles
ou Ravioles à la crème
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 !

FROMAGE

Saint Marcelin **6€**

Rôti ou non, selon vos goût!

Suggestion vin avec le St marcelin

Roussette Marestel 6.5€

vin blanc

Vin de Savoie Domaine du Prieure