

ENTREES & SALADE

.....

Foie gras de Marcelle 18€

Véritable recette de famille 100% canard mi cuit.
Pourquoi attendre Noël quand on aime... Servi avec un chutney maison à la figue & de la brioche



Suggestion vin avec l'oeuf
Grand Ardèche

Ouf parfait 9,5€

La version automnale, émulsion aux champignons, noisettes torréfiées & chapelure de pain grillée

vin blanc
Chardonnay du domaine Latour

Poireaux vinaigrette de Mamie 7,5€

Marcelle a revisité ce plat typiquement Français avec du parmesan, pour votre plus grand plaisir!

Salade Jeannot

La touche végétale de Marcelle. Salade de mâche, Saint Marcelin chaud au miel, pommes de terre, échalotte & noix

petite 9€ *grande* 17€

PLATS

.....

Rognon 28€

Le seul l'unique, l'incontournable!
Servi entier à la sauce moutarde & porto



Suggestion vin avec le rognon
Grignan les Adhémar

vin rouge
Vin du Rhône

Boudin noir 23€

Vous n'en vouliez pas étant enfant et maintenant vous nous le réclamez à corps et à cri... Le boudin est de retour accompagné d'une compote pommes & oignons maison

Truite confite 24€

Cuisinée avec un beurre blanc à l'aneth

Gratin de pasta de la mama 19,5€

Le plat réconfort, radicatori gratinés à la crème de truffe, Saint Marcelin, champignons & jus de viande
Pour les sans viande Marcelle enlève le jus évidemment

Burger de Marcelle 23€

Steak 180grs, lard grillé, confit d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne, champignons & crème de reblochon bien coulant... A manger impérativement avec les doigts!

Onglet de bœuf 32€

250 grammes de bonheur, cuit basse température
Emulsion à la moutarde & jus de viande

Echine de cochon confite 24€

Elle aura cuit 12 heures dans son jus au miel avant d'arriver dans vos assiettes



vin rouge

Suggestion vin avec le cochon
Saint Amour
Vin du beaujolais

Côte de cochon d'Auvergne 27€

Cuisson basse température, pour plus de tendresse au jus de viande & beurre persillé

Les garnitures

Gratin dauphinois
ou légumes rôtis de saison
ou pommes de terre grenailles

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

Steak haché	
& pommes grenailles	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, fait 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

.....

Faisselle d'Etrez 6€

Nature, crème ou coulis à vous de choisir...

Assiette de fromages secs 11€

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 3,80€
Schwepps agrumes, limonade,
diabolo, Orangina 33cl

Sirop 30cl 3€

Jus de fruits Granini 25cl 4€
(tomate, orange, ananas, abricot)

Crodino façon spritz 5€

Cocktail de fruits 5,5€
façon planteur

Bière sans alcool 33cl 6€



BIERES BOUTEILLE

.....

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

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€

COCKTAILS LES ARGOTIERS 10cl 10€

le Fripon (Vodka, litchi, crème de mure, yuzu,
citron, citronnelle)

Le Velours (Vodka, crème de mure & cassis, jus de
citron & verveine)

Le Tombeur (Rhum, passion, gingembre, jus de citron
vert, orange, cordial de kiwi & vanille)



APERÔ & DIJÔ

.....

Ricard, 51 2cl 3€

Martini, Porto, Suze, 5€
Campari, Kir

Whisky, Havana, Get 27 & 31, 7€
Menthe pastille, Limoncello,
Vodka, Bailey's, Amaretto 4cl

Jack Daniel's, Jameson, Suédois 8€

Don papa, Diplomatico, 9€
Chartreuse, Cognac ABK6, Génépi
Poire, Mont Corbier, Chivas,
Rhum Zaccapa 4cl



EAU MINÉRALE

.....

Badoit, Evian 1 litre 6,5€

Badoit 50 cl 4,5€

Vittel 25 cl 3€

La carte DES VINS



VALLEE DU RHONE

.....

bouteille
75 cl

verre

magnum



AOC Côte du Rhone

"Laurasso" Vignoble Demazet

24€

AOP Vallée du Rhone

Grignan les Adhémar Cros des Bruyères

26€

5,5€

AOP Crozes Hermitage

"Fleur de Syrahne" Domaine Michellas

37€

7€

80€

AOP Saint Joseph

Ro ré Domaine Louis Cheze

45€

AOC Gigondas

"Four Danuga" Le Mas de Flauzière

48€

IGP Collines Rhodanienne

"Sixtus" Domaine Louis Cheze

58€

150€

AOP Saint Joseph

"Cuvée les Anges" domaine Louis Cheze

68€

AOC Cornas

Domaine du Coulet

92€

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

Domaine Barlet cave du Prieuré

26€

AOP Savoie Arbin Mondeuse

Domaine Cavaille

35€



LANGUEDOC

.....

IGP Pays d'Oc

"Marius" par M Chapoutier

AOP Corbiere

"Etre et renaître" Domaine Jeanjean

AOC Pic Saint Loup

"Emotion" Déesse muettes Vignoble des 3 Chateaux

IGP Pays d'Oc

"Chemin de Moscou" Domaine Gayda

IGP Pays d'Oc

"Altre Cami" Domaine Gayda

IGP Pays d'Oc

"Reflet de Moscou" Domaine Gayda

AOP Pic Saint Loup

"Grande cuvée" Domaine de l'Hortus

AOP Minervois

"L'O de la vie" Domaine d'Anne Gros

AOP Minervois Lalivinière

"Villa mon rêve" Domaine Gayda

IGP Saint Guilhem le désert

Mas de Daumas Gassac

bouteille
75 cl

verre

magnum



26€

31€

34€

6,5€

43€

89€

52€

62€

135€

60€

125€

49€

70€

130€

SUD OUEST

.....

IGP Landes

"Le Roi Bœuf" Domaine Osmin & Imanol
Harinordoquy

38€

BEAUJOLAIS

.....

AOC Saint Amour

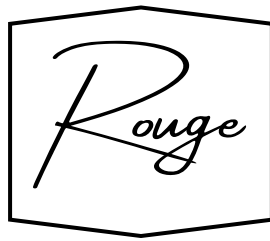
"Vers l'église"

Domaine cave Lamartine

36€

6,5€

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



bouteille
75 cl



magnum



BOURGOGNE

.....

AOC Monthélie

Domaine Latour

60€

AOC Pommard

Domaine Joseph Drouhin

98€

AOC Chassagne Montrachet

Domaine Niellon

98€

AOC Aloxe Corton

Domaine Maillard

132€

AOC Gevrey Chambertin

Domaine Harmand Geoffroy

155€

BORDEAUX

.....

AOC Graves

Graves numéro 1 Maison Dourthe

39€

AOC Moulis en Médoc

Château Chasse Spleen

89€

AOC Saint Julien

“Connétable Talbot” Château Talbot

85€

AOC Pessac Leognan

La Chapelle de la mission Haut Brion

182€

AOC Saint Estèphe

Domaine Franck Phelan

86€

PROVENCE

.....

AOP Bandol

Domaine du Gros'Noré

64€

LOIRE

.....

AOC Menetou Salon

“Les vignes nobles”

39€



SAVOIE

.....

AOC Jongieux Savoie

Domaine Barlet cave du Prieuré

AOC Roussette de Savoie Marestel

Domaine Barlet cave du Prieuré

AOC Savoie Chignin Bergeron

Domaine Cavaille

bouteille
75 cl

verre

magnum



24€

4€

34€

6€

39€

7€

AUTRES REGIONS

.....

AOP Chablis

Domaine Joseph Drouhin

IGP Côte de Gascogne

Doux Gascoun

IGP Grand Ardèche

Maison Latour

AOP Condrieux

Domaine de la Bonserine

AOP Santenay

Maison Latour

47€

28€

5,5€

32€

6€

79€

69€



IGP Méditerranée

"Gourmandise"

Vignerons de la presque ile de Saint Tropez

AOP Côte de Provence

Château Gassier

AOP Côte de Provence cru classé

"Symphonie" Château Sainte Marguerite

25€

55€

32€

6,5€

72€

45€

Champagne
& bulles

Payelle 100% Chardonnay

70€

Pommery Apanage

80€

Ruinard

85€



la coupe de champ

10€