La Carte du Bistrot:

Les Entrées 8.90€

Le Velouté de Poireaux et Pommes de terre

La Quiche Lorraine, Salade verte

Les Escargots.....Les 6 : 8.90€...Les 12 : 15.90€.

<u>Les Plats</u> 23.90€

La Végétarienne

Munster Pané, Pommes sautées, Crème aux herbes, Salade Verte.

La Perche façon Meunière

Spätzles longs.

Notre Bouchée à La Reine

Accompagnée de Spätzles.

L'Entrecôte de Bœuf Lorrain

Frites fraîches, Beurre Maître d'Hôtel.

Le Burger Lorrain

Steak de Porc, Fuseau Lorrain, Munster, Frites fraîches

<u>Les Desserts</u> 8.90€

L'Assiette de Fromages Affinés.

La Tartelette mangue passion.

La Crème brulée vanille

Le Café Gourmand

Réservation au: 0387332243 / contact@lesaintmarcelbistrotradi.com

Uniquement les MIDIS Excepté le Dimanche

Menu Déjeuner 21.90€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 18.90€ Plat Seul 12.90€

Entrée du moment : Plats du jour :

Velouté de topinambour Mardi : Pluma de cochon Mercredi : Rôti de veau

Dessert : Jeudi : Tempe de porc

Café gourmand Vendredi : Brandade de poisson

Samedi : Emincé de hampe de boeuf

Les Envies du Chef:

(Selon arrivage)

Les Entrées du moment

15.90€

Raviole de foie gras, émulsion volaille et truffe blanche

Le Foie gras mi-cuit, gelée au sauterne, pain toasté

Les Plats du moment

<u>26.90€</u>

Le Turbot rôti

Compotée de Fenouil et Pommes de terre au safran, sauce miel, agrumes et coriandre

Le Pavé de Cerf

Compressé de topinambour, chips de courges et jus réduit groseille et chocolat

Les Apéritifs:

Licorne Blonde Pression 25cL 3.90€....50cL 6.90€

Licorne Black Pression 25cL 4.90€....50cL 7.90€

La Tuile (Brasserie La Tuilerie) Triple Blonde en Bouteille 5.80€

Panaché, Monaco 25cL 3.90€....50cL 6.90€

Picon Bière 25cL 4.90€....50cL 7.90€

Kir Maison (Cassis, Mirabelle) 4.90€....Royal 9.90€

Martini, Campari, Ricard 4.90€

Porto, Suze 4.90€

Gin, Vodka, Whisky, Rhum 6.90€

Les Eaux et Softs:

Vittel 50cL 4.90€....1L 6.90€

San. Pellegrino 50cL 4.90€....1L 6.90€

Perrier 33cL 4.10€

San Bitter 4.10€

Jus de Fruit (Tomate, Orange, Abricot, Ananas, Pomme) 4.10€

Coca-Cola, Zéro 4.10€

Orangina, Fuze Tea 4.10€

Limonade, Schweppe's Tonic 4.10€

Les Boissons Chaudes:

Expresso, Décaféiné, Allongé 3.30€

Noisette 3.50€

Double Expresso 4.30€

Cappuccino 4.50€

Thé, Infusion 4.10€

Irish Coffee 9.00€

Les Digestifs:

Whisky : Cardhu 12ans / Caol Ila 12ans 12€

Rhum : Plantation XO / Zacapa 23ans 12€

Cognac : Delaitre XO 14€

Amaretto, Limoncello 8€

Get 27, Bailey's 8€

Eau de Vie (Mirabelle, Quetsche), Chartreuse 8€

LES VINS AU VERRE

LES BLANCS:
BOURGOGNE CHARDONNAY, VALENTIN VIGNOT 20236.90€
MUSCAT , HENRI WEBER 20236.90€
GEWURZTRAMINER, HENRI WEBER 20236.90€
ROSÉ:
IGP TERRES DU MIDI « LES HAYTIÈRES » 2024
LES ROUGES:
PINOT NOIR D'ALSACE, WOLFBERGER « SIGNATURE » 20236.90€
VACQUEYRAS « CUVÉE PRESTIGE » 20237.10€

LES PICHETS

BLANC D'ALSACE: 25CL:12€ 50CL:18€

ROUGE DU LANGUEDOC: 25CL:12€ 50CL:18€

CRÉMANT ET CHAMPAGNE

CRÉMANT D'ALSACE, DOMAINE MAUSBERG LA FLÛTE : LA BTLE : 7.90€ 35€

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU, EXTRA BRUT / 95€

LA CARTE DES VINS

LES BLAINCS:	
AUXERROIS, CÔTES DE TOUL, DOMAINE REGINA 202432	2€
CHÂTEAU DE VAUX « LES GRYPHÉES » DOMAINE MOLOZAY 202434	4€
RIESLING, DOMAINE HUBER & BLEGER 202234	4€
MUSCAT, HENRI WEBER 2023	4€
GEWURZTRAMINER, HENRI WEBER 20233	4€
VIRÉ-CLESSÉ, DOMAINE DES GANDINES 202345	5€
BLANC DE VIOGNIER, CHAMPAUVINS, GRAND VENEUR, A.JAUME.202335	์€
BOURGOGNE CHARDONNAY, VALENTIN VIGNOT 20233	2€
POUILLY-FUMÉ, DOMAINE SEGUIN 202345	5€
LES ROUGES:	
PINOT NOIR D'ALSACE, WOLFBERGER « SIGNATURE » 20233	2€
PINOT NOIR « LES HAUTES BASSIÈRES » CHT. VAUX, DOM. MOLOZAY 20233	8€
PINOT NOIR « LES CLOS » CHÂTEAU DE VAUX DOM. MOLOZAY 20234	9€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE BILLARD 20234	ŀ8€
SY-RAH FAMILY, ALAIN JAUME 20223	4€
VACQUEYRAS « CUVÉE PRESTIGE » 20234	.2€
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU COQUILLAS 20215	i9€
ROSÉ:	
PIGOUDET « SOLEIL D'ENFER » CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE 20233	35€
IGD TEDDES DII MIDI « I ES HA√TIÈDES » 909 / 9	የሰብ