

# BOISSONS

## NOS COCKTAILS

<b>Piña colada</b> Rhum, jus d'ananas, lait de coco	10,00€
<b>Piña colada fruité</b> Fruits rouges <u>ou</u> passion	12,00€
<b>Mojito</b> Rhum, cassonade, menthe, citron, eau gazeuse	10,00€
<b>Mojito fruité</b> Fruits rouges <u>ou</u> passion	12,00€
<b>Cuba Libre</b> Rhum, Coca-cola, lime de citron	9,50€
<b>Moscow mule</b> Vodka, jus de citron, ginger beer, menthe	10,00€
<b>Agrum' du Marlex</b> Vodka, sirop de grenadine, pulco citron jaune, purée de fruits exotique, Schweppes agrumes,	12,00€

## NOS APERITIFS

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, crémant, eau gazeuse	9,50€
<b>Hugo Spritz</b> Fleur de sureau, crémant, eau gazeuse	9,50€
<b>Kir vin blanc d'Alsace</b> 12cl	5,90€
<b>Kir Royal</b> 12cl	9,90€
<b>Coupe de crémant ou crémant rosé</b> 12cl	7,90€
<b>Coupe de champagne</b> 12cl	9,80€
<b>Gewurztraminer vendanges tardives</b> 12cl	9,20€
<b>Muscat</b> 12cl	5,50€
<b>Martini rouge, blanc</b> 5cl	5,50€
<b>Porto rouge, blanc</b> 5cl	5,50€
<b>Campari</b> 4cl	4,95€
<b>Suze</b> 4cl	4,95€
<b>Ricard</b> 4cl	4,95€
<b>Jack Daniel's</b> 4cl	6,50€
<b>Whisky J&amp;B</b> 4cl	5,50€
<b>Gin Bombay</b> 4cl	5,10€
<b>Vodka</b> 4cl	5,10€

## NOS EAUX

<b>Carola bleue</b> 50cl / 1l	3,50€ / 6,50€
<b>Carola verte</b> 50cl / 1l	3,50€ / 6,50€
<b>Carola rouge</b> 50cl / 1l	3,50€ / 6,50€
<b>Perrier</b> 33cl	3,95 €

## NOS COCKTAILS

0%  
SANS ALCOOL

<b>Agrum' du Marlex</b> Sirop de grenadine, pulco citron jaune, purée de fruits exotique, Schweppes agrumes,	10,00€
<b>Virgin Mojito</b> Cassonade, menthe, citron, eau gazeuse	8,50€
<b>Virgin Mojito fruité</b> Fruits rouges <u>ou</u> passion	9,00€
<b>Virgin Pina Colada</b> Jus d'ananas, lait de coco citron vert	8,50€
<b>Virgin Piña colada fruité</b> Fruits rouges <u>ou</u> passion	10,00€

## NOS BIERES

	25cl	50cl
<b>Tigre Bock Blonde Lager</b>	4,90€	9,80€
<b>Grimbergen ambre</b>	4,90€	9,80€
<b>Bière de saison</b>	4,90€	9,80€
<b>Picon bière</b>	4,90€	9,80€
<b>Cynar bière</b>	4,90€	9,80€
<b>Monaco</b>	4,50€	9,00€
<b>Panaché</b>	4,50€	9,00€
<b>Bière sans alcool</b>	4,50€	

## NOS SOFTS

<b>Coca-cola ou Coca zéro</b>	33cl	4,00€
<b>Fanta</b>	25cl	4,00€
<b>Schweppes tonic ou agrumes</b>	25cl	4,00€
<b>Jus de fruits</b> Orange, pomme, ananas ou tomate	25cl	4,00€
<b>Fuze tea</b>	25cl	4,00€
<b>Diabolo</b>	25cl	3,60€
<b>Limonade</b>	25cl	3,50€
<b>Sirop à l'eau</b> Grenadine, fraise, pêche, menthe, violette, citron	25cl	3,00€
<b>Supplément sirop</b>	2cl	0,30€

# LE MARLEX

## NOS ENTRÉES ET SALADES

Nos "entrées" ne peuvent être servies en tant que plat principal.

Carpaccio de bœuf, sauce au pesto	10,95€	
Salade de chèvre chaud au miel et cerneaux de noix	10,95€	16,95€
Salade façon César	11,95€	16,95€
Presskopf, salade verte	9,95€	15,95€
Caquelon d'escargots à l'Alsacienne, par six ou douze	11,95€	16,95€
Fraîcheur d'été à la burrata <i>roquette, burrata, tomates cerises, pistaches, jambon fumé, pesto.</i>	12,95€	
Salade italienne <i>pâtes, roquette, mozzarella, tomates cerises, tomates séchées, jambon fumé, pignons de pin, croûtons, pesto.</i>	12,95€	17,95€

## NOS FLAMMEKUECHE

Servi uniquement le soir

Traditionnelle (crème, lardons, oignons)	9,50€
Gratinée (crème, lardons, oignons, gruyère)	11,00€
Forestière (crème, lardons, oignons, champignons)	11,50€
Forestière gratinée (crème, lardons, oignons, champignons, gruyère)	12,00€
Chèvre miel (crème, oignons, sauce basilic, chèvre, miel)	13,00€
Munster (crème, lardons, oignons, munster, cumin)	14,00€
La Marlex (oignons, jambon Forêt- Noire, roquette, tomates séchées, parmesan)	15,95€
Complétez votre tarte flambée avec une salade fraîche	3,50€

## NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

<b>Grumbeerekiechle, jambon fumé, salade composée et bibeleskaes</b>	18,00€
<b>Rognons de veau ≈ 250g , sauce moutarde à l'ancienne et champignons, spaetzle</b>	21,00€
<b>Fleischkiechle, sauce crème champignon, spaetzle</b>	19,95€
<b>Poitrine de veau farcie, sauce au poivre, légumes du jour et tagliatelles</b>	22,95€
<b>Palette fumée à la diable, sauce moutarde, légumes du jour et tagliatelles</b>	19,95€
<b>Ribs de porc ≈ 550g, sauce barbecue, frites et salade verte</b>	❁ 28,95€
<b>Waedele gratiné à la crème de munster, spaetzle et salade verte</b>	❁ 24,95€
<b>Bœuf gros sel, salade composée, frites</b>	❁ 23,95€

## NOS BURGERS

<b>Burger Le Marlex</b> <i>Pain brioché , fleischkiechle, salade, tomates, cornichons, fromage bleu, sauce échalotes.</i>	21,95€
<b>Burger Alsacien</b> <i>Pain brioché, Steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, salade, tomates, cornichons, jambon Foret- Noire , AOP munster.</i>	21,95€
<b>Burger Chicken</b> <i>Pain brioché, poulet grillé, galettes de pommes de terre, oeuf au plat, salade, tomates, cornichons, sauce barbecue.</i>	19,95€
<b>Faites vous plaisir avec le supplément steak ou chicken dans vos burgers</b>	❁ 5,00€

## NOS VIANDES

≈ 200g / ≈ 400g

Onglet de bœuf à l'échalote	22,50€	42.50€
Escalope de veau, sauce crème champignons	20,95€	35,95€
Tartare de bœuf au couteau ≈180g, frites	21,95€	34,95€
Cordon bleu de volaille, <i>Sauce crème champignons, fromage de chèvre, bleu, <u>ou</u> crème de munster</i>	24,50€	
Cordon bleu de veau, <i>Sauce crème champignons, fromage de chèvre, bleu, <u>ou</u> crème de munster</i>	32,00€	
Escalope de volaille à la milanaise, sauce provençale	19,95€	
Carpaccio de bœuf ≈ 160g (2 assiettes), frites et salade verte	21,95€	
<i>Faites vous plaisir avec le supplément burrata sur votre carpaccio</i>	5€	

## NOS POISSONS

Pavé de saumon grillé, sauce provençale, légumes du jour et tagliatelles	22,95€
Burger au saumon <i>Pain brioché, saumon grillé, galette de pomme de terres, salade aux agrumes, tomates, cornichons, sauce bibeleskaes.</i>	25,95€

## MENU ENFANT

Boisson non comprise.

Aiguillettes de poulet, frites, salade verte

Knack, frites, salade verte

Avec une boule de glace au choix ( Vanille, chocolat ou fraise )

11,95€

Nos viandes et poissons sont servis avec un accompagnement au choix :  
frites, spaetzle, tagliatelles, légumes du jour, ou salade verte.

Une sauce au choix :

Crème champignons, échalote, beurre maître d'hôtel, barbecue, sauce poivre, sauce crème  
munster

Garniture en supplément : 3,50€ - Sauce en supplément : 2,00€

# MENUS

## MENU DU TERROIR

Presskopf, salade verte

ou

Caquelon d'escargots à l'Alsacienne, par six



Waedele gratiné à la crème de munster, spaetzle et salade verte

ou

Rognons de veau ≈ 250g, sauce moutarde à l'ancienne et champignons, spaetzle



Dame blanche

35€

## MENU MARLEX

Salade façon César



Palette fumée à la diable, sauce moutarde, légumes du jour et tagliatelles



Crème brûlée

30€

## MENU FINE BOUCHE

Une entrée au choix




Un plat au choix  
(hors viandes en 400g)



Un dessert au choix



50€

 Menus hors réductions.

Menus indisponible jours fériés.

Prix nets

# DESSERTS

Crème brûlée	8,50€
Tiramisu	8,50€
Gaufre de Bruxelles, chocolat fondu, éclats de spéculoos, chantilly	10,95€
Panna cotta aux fruits rouges <u>ou</u> à la passion	8,50€
Café ou thé gourmand, composé de quatre douceurs	12,00€
<i>Le Marlex</i> gourmand, composé de quatre douceurs, une eau de vie	❁ 14,00€
Brownie au chocolat et aux noix, glace vanille	❁ 10,95€
Cookie mi-cuit aux pépites de chocolat, cœur coulant au Nutella, glace vanille	❁ 12,95€
Baba au Rhum accompagné de son verre (4cl) de rhum blanc	❁ 12,95€

## Nos coupes glacées

<b>Coupe Limoncello</b> Glaces Limoncello et citron , liqueur de Limoncello, chantilly	❁ 10,95€
<b>Tentation sucrée</b> Glace brownie et caramel beurre salé, morceaux de brownie, sauce caramel, chantilly	❁ 10,95€
<b>Cookie Time</b> Glaces cookie et vanille, brisures de cookie, sauce caramel et chantilly.	❁ 10,95€
<b>Coupe de glace</b> (trois boules)	8,90€
<b>Dame blanche ou Dame noire</b>	8,50€
<b>Café liégeois ou Chocolat liégeois</b>	8,50€
<b>Sorbet arrosé au choix</b> (trois boules)	9,95€
<b>Supplément chantilly <u>ou</u> coulis</b>	❁ 1,00€

Nos parfums de glace : chocolat, fraise, vanille, café

Nos Sorbets : citron, framboise, mirabelle

# DIGESTIFS

## LES CLASSIQUES

Calvados	4cl	4,00€
Cointreau	4cl	4,00€
Amaretto	4cl	4,00€
Get 27	4cl	5,00€
Gin Bombay	4cl	5,10€
Limoncello	4cl	5,00€
Grand-Marnier	4cl	5,50€
Baileys	12cl	5,50€
Irish Coffee	25cl	9,95€
Café Alsacien	25cl	9,95€
Jägermeister	4cl	5,50€
Eau de vie	4cl	6,50€

## RHUM

Havana club 3 ans d'âge - Cuba	4cl	5,00€
Diplomatico	4cl	7,50€
Abuelo 12 ans	4cl	6,50€
Bumbu the original	4cl	7,50€

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50€
Ristretto	2,50€
Décaféiné	2,50€
Double espresso	4,80€
Café allongé	3,00€
Café au lait	3,10€
Supplément lait	0,30€

## WHISKEY

J&B	4cl	5,50€
Jack Daniel's	4cl	6,50€
Chivas 12 ans	4cl	6,50€
Glenfidich 12 ans, single malt	4cl	7,50€
Lagavulin	4cl	7,90€
Kavalan, single malt	4cl	7,90€
Whiskey alsacien Meyer's	4cl	7,90€

## COGNAC

Remy Martin, fine champagne	4cl	7,00€
Cognac XO	4cl	10,50€

## ARMAGNAC

Armagnac Cabaret XO	4cl	10,50€
---------------------	-----	--------

Cappuccino	3,50€
Thé, infusion	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat ou café viennois	3,60€

# VINS

## LES BLANCS

### *Alsace*

AOP Alsace Auxerrois Domaine Fritsch 	75cl 33€
AOP Alsace Pinot Blanc Cave Roi Dagobert	25€
AOP Alsace Riesling Cave Roi Dagobert	27€
AOP Alsace Pinot Gris Cave Roi Dagobert	31€
AOP Alsace Muscat Domaine Fritsch 	32€
AOP Alsace Gewurztraminer Cave Mosbach	37€
AOP Alsace Pinot Gris Vieilles Vignes Cave Mosbach	38€
AOP Alsace Gewurztraminer V.T Domaine Klipfel	50€

### *Autres régions*

IGP Pays d'Oc Chardonnay Cave Des 9 Clés	23€
AOP Macon Cave D'Aze	29€
IGP Côtes De Gascogne Moelleux Uby N°4	27€

## LES ROSÉS

### *Alsace*

AOP Alsace VORLAUF Pinot noir rosé Cave Mosbach	32€
---	-----


### *Littoral méditerranéen*

IGP Pays D'Oc Grenache Gris Cave Des 9 Clés	29€
---	-----

## LES ROUGES

### Alsace

75cl

AOP Alsace Pinot Noir Cave Roi Domaine Fritsch 	30€
AOP Alsace Pinot Noir Fût De Chêne Cave Mosbach	35€
AOP Alsace Rouge D'Ottrott Pinot Noir Domaine Klipfel	35€

### Bordeaux

AOP Bordeaux Château Frontenac	28€
AOP Lalande De Pomerol Château Roquebrune	35€
AOP Haut-Médoc Château Lamothe-Cissac C.Bourgeois	35€
AOP Pessac-Léognan Château Valoux	38€
AOP Saint-Emilion Les Hauts De Gaffelière	40€

### Bourgogne



AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Nuiton-Beaunoy	36€
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Nuiton-Beaunoy	40€
AOP Givry Domaine Chofflet	50€

### Beaujolais

AOP Beaujolais Village Maison Pardon & Fils	27€
AOP Morgon La Croix Gaillard	31€
AOP Brouilly Domaine Tavian	32€

## *Vallée du Rhône*


75cl

AOP Côtes du Rhône Caprice d'Antoine Ogier	27€
AOP Côtes du Rhône Domaine Lafond 	30€
AOP Crozes-Hermitage Domaine Pradelle	33€
AOP Vacqueyras Seigneur de Fontimples	38€
AOP Saint-Joseph Les Fagottes Cave Saint Désirat	39€
AOP Gigondas Seigneur Du Raveil	45€
AOP Châteauneuf Du Pape Roc Epine Domaine Lafond 	67€

## *Languedoc*

IGP Pays d'Oc 6 ème Sens Gérard Bertrand 	28€
AOP Corbières Château Luc 	30€
AOP Saint-Chinian Héritage Gérard Bertrand	29€
AOP Pic Saint Loup Héritage Gérard Bertrand	39€
VDF Château Massamier La Mignarde Cuvée Aubin	42€

## *Au-delà de nos frontières*

CHILI El Grano Carménère	32€
ARGENTINE Domaine Bousquet Caméléon Malbec 	35€
ITALIE IGT Puglia Primitivo Messapi	28€

## *LES BULLES*

AOP Crémant d'Alsace Cave Mosbach	29€
AOP Crémant d'Alsace Prestige Rosé Cave Roi Dagobert	32€
AOP Champagne 1er Cru Louis Tollet	60€

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

# NOTRE SÉLECTION AU VERRE

## *Les blancs*

	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
AOP Alsace Edelzwicker Cave Roi Dagobert	3,50€	7,00€	13,50€
AOP Alsace Pinot Blanc Cave Roi Dagobert	4,00€	8,00€	15,50€
AOP Alsace Riesling Cave Mosbach	4.50€	9.00€	17,50€
AOP Alsace Pinot Gris Cave Mosbach	5.00€	10,00€	19,50€
IGP Pays d'Oc Chardonnay Cave Des 9 Clés	4,00€	8,00€	15,50€
AOP Macon Cave D'Aze	4,70€	9,40€	18,30€
IGP Côtes De Gascogne Moelleux Uby N°4	5,00€	10,00€	19,50€
AOP Alsace Gewurztraminer Cave Mosbach	6,00€	12,00€	23,50€
AOP Alsace Muscat Domaine Fritsch	5,50€	10,50€	20,50€

## *Les rosés*

	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
IGP Pays d'Oc Grenache Gris Cave Des 9 Clés	4,50€	9,00€	17,50€

## *Les rouges*

	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
AOP Alsace Rouge D'Ottrott Pinot Noir Domaine Klipfel	5,80€	11,60€	22,70€
AOP Alsace Pinot Noir Cave Mosbach	5.50€	11,00€	21.50€
AOP Bordeaux Château Frontenac	4,50€	9,00€	17,50€
AOP Beaujolais Village Maison Pardon & Fils	4,50€	9,00€	17,50€
AOP Côtes du Rhône Caprice d'Antoine Ogier	4,50€	9,00€	17,50€
CHILI El Grano Carménère	5,50€	11,00€	21,50€
ITALIE IGT Puglia Primitivo Messapi	5,00€	10,00€	19,50€