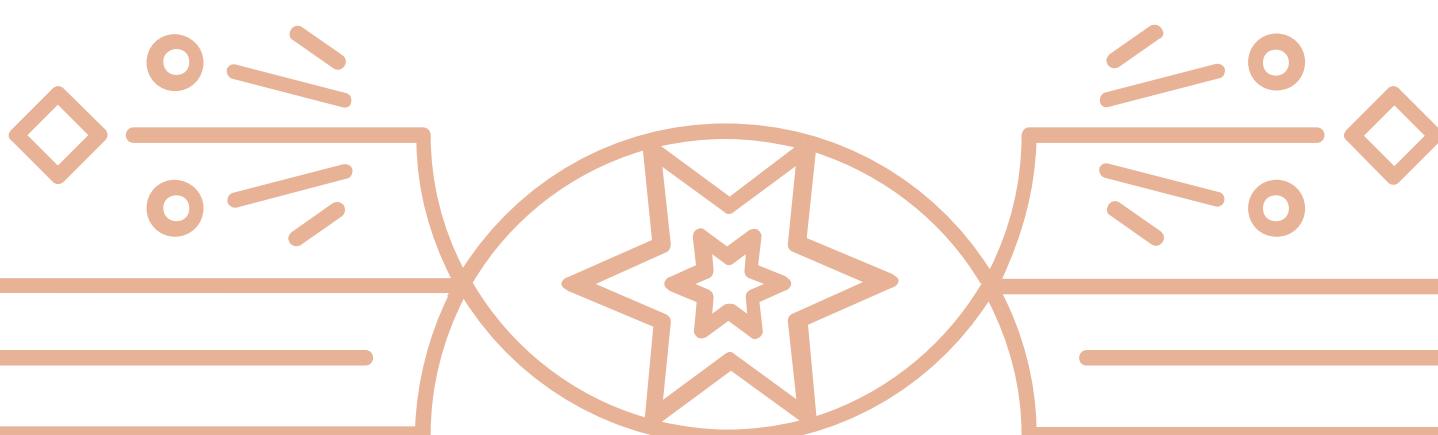
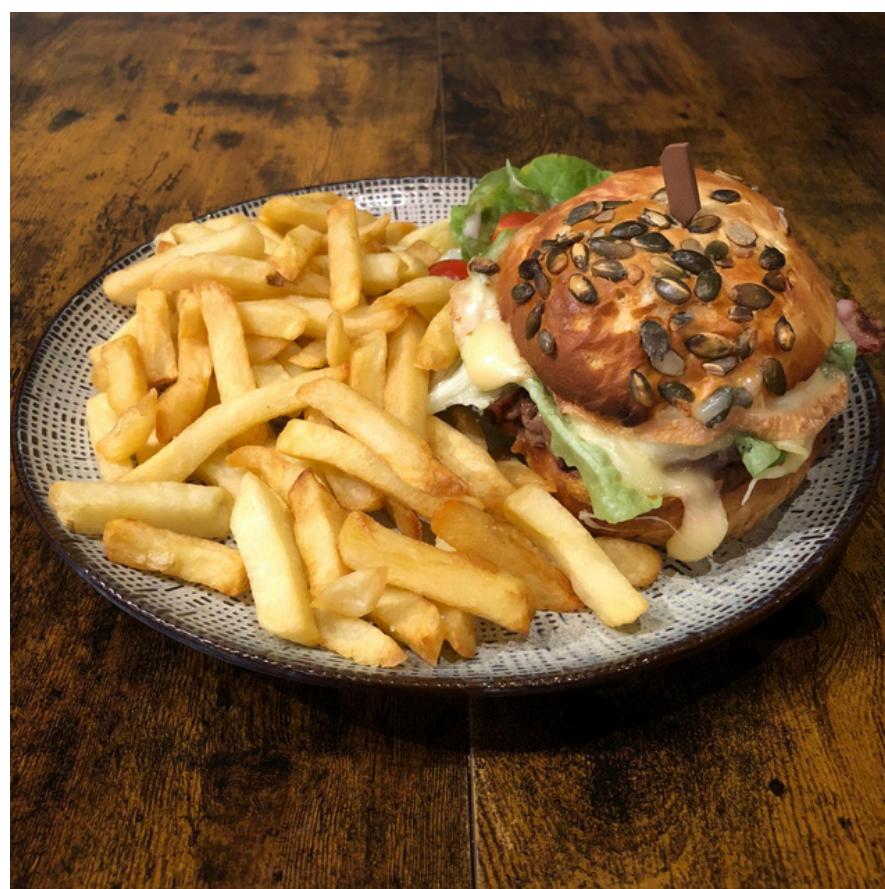




# B I E N V E N U E C H E Z M A R C E L !

Chez Marcel célèbre la bière artisanale mais pas que : notre Chef et son équipe vous proposent une cuisine entièrement "maison", gourmande, raffinée et préparée à base de produits frais et de qualité.

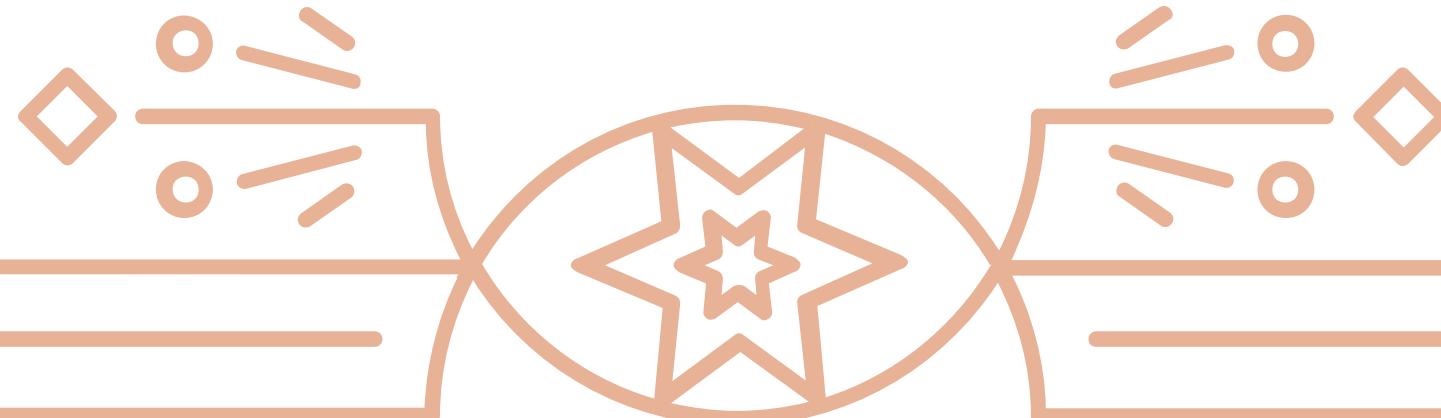




## MAIS QUI EST CE MARCEL ?

Marcel est avant tout biérologue !

Le biérologue est à la bière ce que l'œnologue est au vin. Car oui, la bière, ça se regarde,  
ça se sent, ça se goûte,  
ça se re-goûte et ça se déguste !





## NOS PLANCHES APÉRITIVES

**CORNET DE FRITES FRAÎCHES  
CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF**  
5€

**CORNET DE FRITES FRAÎCHES AU MAROILLES  
CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF**  
7€

**SAUCISSON SEC PUR PORC LABEL ROUGE 200G**  
8€

**TENDERS DE POULET MAISON**  
12€

**CROQUETTES DE MAROILLES MAISON**  
12€

### PLANCHE DE FROMAGES :

**TOMME DE CAMBRAI, MIMOLETTE DES HAUTS-DE-FRANCE AFFINÉE 12 MOIS,  
TOMME AUX FLEURS, FOURME DE MONTBRISON**

**PETITE PLANCHE : 12€  
GRANDE PLANCHE : 23€**

### PLANCHE DE CHARCUTERIES :

**JAMBON BLANC FUMÉ, SPECK, PAVÉ AU POIVRE  
CHORIZO, TERRINE DU MOMENT**

**PETITE PLANCHE : 12€  
GRANDE PLANCHE : 23€**

### PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIES & FROMAGES) :

**CHARCUTERIE ET FROMAGE DU MOMENT**

**PETITE PLANCHE : 12€  
GRANDE PLANCHE : 23€**





## NOS PLATS FAITS MAISON

Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf et salade verte à volonté

Tous nos burgers existent en version halal ou végé



Notre poulet est halal



### ÉMINCÉS DE POULET MAROILLES

CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET SNACKÉ

17€

### GRATINÉ DU MOMENT

PLAT À BASE DE FROMAGE FONDU SERVI AVEC SALADE

17€

### SALADE CÉSAR

SALADE, TOMATES CERISES,

TENDERS DE POULET MAISON ET PARMESAN OU CROQUETTES DE MAROILLES,  
SAUCE CÉSAR OU VINAIGRETTE, CROÛTONS À L'AIL

18€

### CARBONADE FLAMANDE

19€

### BURGER (CHEDDAR OU MAROILLES)

PAIN BRIOCHÉ, SAUCE BURGER, TOMATE, CORNICHON, SALADE, FROMAGE,  
STEAK DE BŒUF CHAROLAIS 150G, OIGNONS ROUGES, POITRINE FUMÉE  
20€

### MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

JAMBON OU TENDERS DE POULET OU STEAK HACHÉ + FRITES + COOKIE MAISON  
10€

Nos sauces maison : maroilles, mayonnaise,

mayonnaise au paprika fumé

1€

Supplément maroilles sur les frites

2€





## NOS DESSERTS

### MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON

COULIS DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

7€

### BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

CARAMEL AU BEURRE SALÉ, BOULE DE GLACE ARTISANALE VANILLE BOURBON

7€

### MARCEL GLACÉ

BOULE DE GLACE ARTISANALE VANILLE BOURBON

À NAPPER D'UNE BIÈRE NOIRE PRESSION OU BOUTEILLE EN SUPPLÉMENT

2.50€

### BOULE DE GLACE ARTISANALE VANILLE BOURBON

2.50€

### CAFÉ, THÉ, BIÈRE GOURMAND

MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, MINI PART DE BRIOCHE PERDUE,

MINI PART DE PUDDING AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON,

BOULE DE GLACE ARTISANALE VANILLE BOURBON

9.50€

### IRISH COFFEE

WHISKY, SUCRE DE CANNE, CAFÉ, CHANTILLY, SPÉCULOOS

9€

Supplément chantilly

1€



## LE MARCEL GLACÉ



**BOULE DE GLACE ARTISANALE  
VANILLE BOURBON  
À NAPPER D'UNE BIÈRE NOIRE  
PRESSION OU BOUTEILLE  
(BIÈRE NOIRE EN SUPPLÉMENT)**

**2.50€**



## BIÈRES ARTISANALES PRESSION & BOUTEILLE



Marcel déniche très régulièrement  
de nouvelles bières à découvrir !

Scannez le QR code

ou rendez-vous sur notre site web [www.chez-marcel-arras.metro.bar](http://www.chez-marcel-arras.metro.bar) (rubrique menu)  
pour faire votre choix parmi la sélection  
maltée & houblonnée du moment !





## VINS ET PÉTILLANTS



### **Vin rouge "Harmonie de Gascogne Rouge", Côtes de Gascogne IGP, 12.5°**

Vin rouge fruité aux fines et rafraîchissantes notes de fruits rouges, de fruits noirs et de violette !

Cépage(s) : Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Pinot Noir  
Domaine de Pellehaut - Montréal du Gers (32)

6€ 28€

### **Vin rouge "Alphonse Rouge", Côtes de Thongue IGP, 13.5°**

Vin rouge fruité aux notes de framboise, fraise, mûre et cassis, soulignées par une subtile note épicee !

Cépage(s) : Syrah, Merlot, Grenache  
Domaine du Moulin de Lène - Magalas (34)

6€ 28€

### **Vin blanc sec "Chardonnay Tradition", Pays d'Oc IGP, 13.5°**

6€ 28€

Vin blanc sec aux notes de pomme, de poire, de pêche et de noisette soulignée par une belle rondeur !

Cépage(s) : Chardonnay  
Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

### **Vin blanc moelleux "Été Gascon", Côtes de Gascogne IGP, 10.5°**

6€ 28€

Vin blanc moelleux mais frais aux intenses et gourmandes notes de fruits exotiques (fruits de la passion, ananas, orange et kiwi) !

Cépage(s) : Gros Manseng, Chardonnay  
Domaine de Pellehaut - Montréal du Gers (32)

### **Vin rosé "Harmonie de Gascogne Rosé", Côtes de Gascogne IGP, 12.5°**

6€ 28€

Vin rosé aux notes fruitées de cerises, d'agrumes et de fleurs blanches, rondes, gourmandes et fraîches !

Cépage(s) : Tannat, Syrah, Merlot, Carbernet Sauvignon et Malbec  
Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

### **Pétillant "Poirier Brut", Méthode Traditionnelle AOP, 12°**

25€

Maison Louis de Grenelle - Saumur (49)

### **Kir vin blanc Cassis**

7€

## AUTRES ALCOOLS

Panaché / Monaco - 25cl - 33cl - 50cl

6€ - 8€ - 12€

Whisky Artésia des Hauts-de-France (TOS Distillerie, Aix-Noulette 62) - 4cl

9€

Eau de vie de bière Humulus (TOS Distillerie, Aix-Noulette 62) - 4cl

6€

Get 27 - 4cl

6€





## BOISSONS FRAÎCHES

Limonade - 25cl 4€

Sirop gourmands à l'eau - 33cl 2.50€

Barbe à papa, citron, fraise, grenadine, menthe, pêche-abricot, violette

Supplément sirop - 2cl 0.50€

Jus et nectars - 25cl 4€

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate

Coca-Cola - Zéro - 33cl 4€

Schweppes Indian Tonic - Agrumes - 25cl 4€

Fuze Tea - 25cl 4€

Perrier - 33cl 4€

Cidre bio Maison Sassy sans alcool 0.0% - 33cl 6.50€

Vittel - 25cl 3€

Eau plate - Eau gazeuse - 50cl 4€

Eau plate - Eau gazeuse - 1L 5€

## BOISSONS CHAUDES

Café court - Café long (Maison Vayez, Arras) 2.50€

Café double (Maison Vayez, Arras) 3.50€

Thé - Infusion (Kusmi Tea) 3.50€

Irish Coffee 9€

Supplément chantilly 1€





## ENVIE DE PROLONGER LE PLAISIR...



### CARTE CADEAU ATELIER BIÉROLOGIE

2h30 d'atelier, 4 bières artisanales (12,5 cl) d'ici ou d'ailleurs, de différents styles et de différents goûts. Collation en accompagnement. Au cours de l'atelier, vous parlerez malt, houblon, levure, brassage, flaveurs et enrichirez votre vocabulaire de quelques termes techniques pour frimer au prochain apéro !

Sur réservation via messenger (@chezmarcelarras) ou mail (chezmarcel.arras@gmail.com) - 20 personnes maxi par atelier.

€ ↕ 30.00€ / PERSONNE



### CARTE CADEAU DÉGUSTATION

Faites découvrir Chez Marcel et son univers grâce à la carte cadeau du montant de votre choix !  
Un concentré de Marcel en cadeau !  
Le cadeau idéal pour les gourmands ainsi que pour les amateurs et les initiés de saveurs houblonnées 🍺😊 !

€ ↕ MONTANT € DE VOTRE CHOIX



### RÉSERVATIONS DE GROUPES

Un événement familial ? Une réunion de travail 📈📊 ?  
Une soirée entre amis ou entre collègues 🍻🍻 ? Un EVG ou un EVJF ? Une réunion avec les adhérents de votre association ⚽🎥 ?

€ ↕ FORFAIT PERSONNALISÉ SUR DEMANDE





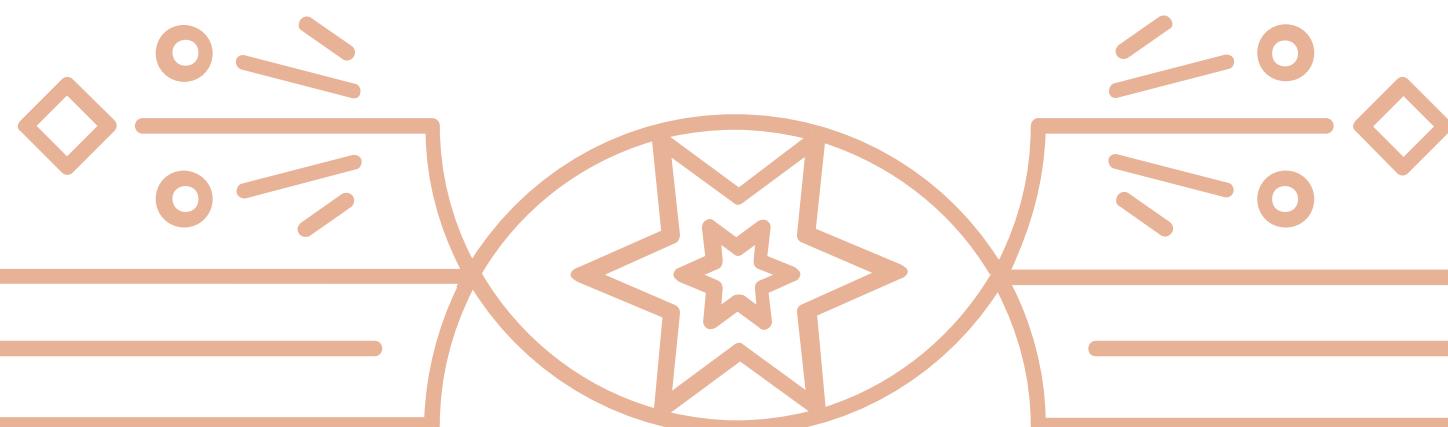
## 2ÈME ÉTAGE PRIVATISABLE



## JUSQU'À 20 PERSONNES

Un événement familial ? Une réunion de travail 📈📊 ?  
Une soirée entre amis ou entre collègues 🍻🥂 ? Un EVG ou un EVJF ?  
Une réunion avec les adhérents de votre association ⚽📷 ?

Disponibilités, conditions, tarifs avec notre équipe sur place  
ou par mail à [chezmarcel.arras@gmail.com](mailto:chezmarcel.arras@gmail.com).





# CAVE À BIÈRES ARTISANALES À EMPORTER



## AU REZ-DE-CHAUSSÉE À CÔTÉ DES ESCALIERS

Une sélection de pépites maltées et houblonnées,  
régulièrement renouvelée,  
pour prolonger le plaisir de la dégustation à la maison !  
Vente à l'unité et en coffret/ panier cadeau.

