

La Carte du Bistrot :

Les Entrées

8.90€

Le Tartare de Tomates et syphon Mozza basilic

Le Jambon/Melon revisité, Carpaccio de Melon et espuma Jambon cru

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

La Planche de Jambon Ibérique.....Les 100g : 10,90€...Les 200g : 18,90€

Les Plats

23.90€

L'Assiette Lorraine Végétarienne

Souleuvre pané (Munster local), Pommes de terre sautées et sauce crème ciboulette

Le Filet de Sandre

Sauce Pesto, Poêlée de Légumes Confits.

Les Gambas

Gambas marinées, Taboulé maison

L'Entrecôte de Bœuf Lorrain

Beurre Maître d'Hôtel, Frites.

Les Desserts

8.90€

Le Baba au Rhum

Les Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat

Le Café Gourmand

Uniquement les **MIDIS** et Excepté le Dimanche

Menu Déjeuner 21.90€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 18.90€

Plat Seul 12.90€

L'entrée du Moment

Plat du Jour :

Mardi : Burger Frites

Mercredi : Salade Composée

Jeudi : Cuisse de Poulet rôtie

Vendredi : Poisson selon arrivage

Samedi : Pièce de Bœuf

Le Dessert du Moment

Réservation au : 0387332243 / contact@lesaintmarcelbistrotradi.com

Prix nets, Service compris

Les Envies du Chef

(Selon arrivage)

L'Entrée **10.90€**

La Salade de Tomates et Burrata

Le Plat **18.90€**

La Salade César, Volaille panée, Tomates, Croûtons, Parmesan et sauce César

Le Dessert **7.90€**

Le Tiramisu aux Fruits Rouges

Les Menus

Le Menu Bistrot **40€**

Entrée

6 escargots

Plat

L'Entrecôte de Bœuf Lorrain et Frites Maison

Dessert

Le Baba au Rhum

Le Menu Estival **32€**

Entrée

La Tomate Burrata

Plat

La Salade César

Dessert

Le Tiramisu Fruits rouges

Prix nets, Service compris

LES VINS AU VERRE

LES BLANCS :

MÂCON-VILLAGES, « LES FLORIERES », CAVE DE LUGNY, 2023.....	7.50€
« LA BAIE ORIENTALE », LIONEL OSMIN, 2025.....	6.90€
« CHAMBRE D'AMOUR », LIONEL OSMIN, 2024.....	6.90€

ROSÉ :

IGP ILE DE BEAUTÉ, SAN PIERU, 2025.....	6.90€
---	-------

LES ROUGES :

PINOT NOIR D'ALSACE, WOLFBERGER « SIGNATURE » 2023.....	6.90€
« L'ENFANT TERRIBLE », CÔTES DU RHÔNE, 2024.....	7.10€

LES PICHETS

<u>BLANC :</u>	25CL : 12€	50CL : 18€
<u>ROUGE :</u>	25CL : 12€	50CL : 18€

CRÉMANT ET CHAMPAGNE

CRÉMANT D'ALSACE, MAYERLING	LA FLÛTE :	LA BTLE :
	8,50€	40€
CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE, BRUT	/	70€

LA CARTE DES VINS

LES BLANCS :

AUXERROIS, CÔTES DE TOUL, DOMAINE REGINA 2024.....	32€
CHÂTEAU DE VAUX « LES GRYPHÉES » DOMAINE MOLOZAY 2024.....	34€
VIRÉ-CLESSÉ, DOMAINE DES GANDINES 2023.....	45€
BLANC DE VIOGNIER, CHAMPAUVINS, GRAND VENEUR, A.JAUME.2023.....	35€
MÂCON-VILLAGES, « LES FLORIERES », CAVÉ DE LUGNY, 2023.....	35€
POUILLY-FUMÉ, DOMAINE SEGUIN 2023.....	45€

LES ROUGES :

PINOT NOIR D'ALSACE, WOLFBERGER « SIGNATURE » 2023.....	32€
PINOT NOIR « LES HAUTES BASSIÈRES » CHT.VAUX, DOM.MOLOZAY 2023...	38€
PINOT NOIR « LES CLOS » CHÂTEAU DE VAUX DOM. MOLOZAY 2.....	49€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE BILLARD 2023.....	48€
SY-RAH FAMILY, ALAIN JAUME 2022.....	34€
L'ENFANT TERRIBLE, CÔTES DU RHÔNE 2024.....	36€
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU COQUILLAS 2021.....	59€

ROSÉ :

« DIABLE & CO » CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2025.....	38€
IGP ILE DE BEAUTÉ, SAN PIERU 2025.....	32€

LES APÉRITIFS

Amos Blonde Pression
25cL 4.10€...50cL 7.90€

Blanche Rosée Pression
25cL 5.1€...50cL 8.90€

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

Picon Bière
25cL 5.20€...50cL 9.10€

Kir Maison (Cassis, Mirabelle) 4.90€
Royal 12.90€

Martini, Ricard, Suze, Porto 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 , Fuzetea
Limonade, Schweppes Tonic 4.10€

Bière 0% 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 10€
Caol Ila 12ans 12€

Rhum : Kracken 8€
Zacapa 12€

Cognac: Hennessy 10€

Amaretto, Limoncello 8€

Get 27, Bailey's 8€

Eau de Vie (Mirabelle, Quetsche) 8€

