



BIENVENUE CHEZ MARCEL - COMPTOIR DE BIÉROLOGIE !





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 !



Chez Marcel : bar-ateliers dégustations. Luka Antonic.
Superbes mises en valeur des bières par un zythologue diplômé : qualité, conseils, accueil, choix topissime. Petit livret descriptif en prime. Simplicité, rigueur, sourire garantis. Petit frère à Noyelles, en version restauration et sélection de bières plus large. Incontournable.



MARCEL TOURNE UNE PAGE POUR MIEUX REVENIR À LA PREMIÈRE...

**“Chez Marcel” devient
“Marcel - Comptoir de biérologie” :**
un bar à bières artisanales - mais pas que -
où je vous accueille, vous fait goûter
et vous guide selon vos envies et vos goûts.
Ici, vous racontez ce que vous aimez...
Marcel s’occupe du reste !
Finis de vous demander si je suis là aujourd'hui :

**QUAND MARCEL EST OUVERT,
LUKA EST LÀ !**

Pour rendre ces échanges possibles,
la commande et le service
se font désormais uniquement au comptoir.

**COMMANDE & SERVICE
AU COMPTOIR**



POUR ACCOMPAGNER LA DÉGUSTATION

CUBES DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR LA PRAIRIE - 150G
10€

GRELOTS DE SAUCISSONS NATURE ET DE CHORIZO - 24 PIÈCES
10€

TERRINE DE CAMPAGNE À LA BIÈRE
90G - 8€
180G - 12€

PÂTÉ RUSTIQUE AU MAROILLES - 90G
8€

RILLETTES PAYSANNES À LA BIÈRE - 180G
12€

RILLETTES DE SAUMON FUMÉ AU CITRON VERT - 90G
8€

HOUMOUS - 150G
10€

TOMATES CERISES - 150G
4€



VINS ET PÉTILLANTS



Vin rouge “Harmonie de Gascogne Rouge”, Côtes de Gascogne IGP, 12.5°

Vin rouge fruité aux fines et rafraichissantes 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 “Hauts comme 3 Pommes”, Côteaux de Béziers IGP, 13°

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

Cépage(s) : Grenache, Syrah, Merlot, Cinsault
Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

6€ 28€

Vin blanc sec “Chardonnay Tradition”, Pays d’Oc IGP, 13.5°

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)

6€ 28€

Vin blanc moelleux “Été Gascon”, Côtes de Gascogne IGP, 10.5°

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

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

6€ 28€

Vin rosé “Harmonie de Gascogne Rosé”, Côtes de Gascogne IGP, 12.5°

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 de Pellehaut - Montréal du Gers (32)

6€ 28€

Kir vin blanc Cassis / Framboise / Pêche

7€

AUTRES ALCOOLS

Panaché / Monaco / Picon Bière - 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€



BOISSONS FRAÎCHES

Limonade - 25cl	4€
Sirop gourmands à l'eau - 33cl Barbe à papa, citron, fraise, grenadine, menthe, pêche-abricot, violette	3€
Supplément sirop - 2cl	0.50€
Jus et nectars -25cl Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate	4€
Coca-Cola - Zéro - 33cl	4€
Schweppes Indian Tonic - Agrumes - 25cl	4€
Fuze Tea - 25cl	4€
Perrier - 33cl	4€
Vittel - 25cl	3€
Eau plate - Eau gazeuse - 50cl	4€
Eau plate - Eau gazeuse - 1L	5€



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.

Mets en accompagnement.

Au cours de l'atelier, vous parlerez malt, houblon, levure, brassage, saveurs et enrichirez votre vocabulaire de quelques termes techniques pour frimer au prochain apéro !

Sur réservation via messenger (@chezmarcelarras) ou mail (chezmarcel.arras@gmail.com) – 16 personnes maxi par atelier.

€ 40.00€ / PERSONNE



CARTE CADEAU DÉGUSTATION

Faites découvrir 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