



BIENVENUE CHEZ MARCEL !

Chez Marcel célèbre la bière artisanale régionale 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.



CHEZ_MARCEL_NOYELLES



@CHEZMARCELNOYELLES



CHEZMARCEL





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.





NOS PLANCHES APÉRITIVES

SAUCISSON SEC PUR PORC LABEL ROUGE - 200G
8€

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

PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES :
JAMBON BLANC FUMÉ, PAVÉ AU POIVRE, TERRINE DE CAMPAGNE PUR PORC,
CAMEMBERT, TOMME AU LAIT DE VACHE

PETITE PLANCHE : 12€
GRANDE PLANCHE : 24€

FLAM' MARCEL
PÂTE FINE (Ø30CM), CRÈME DE MAROILLES MAISON,
LARDONS ET OIGNONS FRITS
12€

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
SAUMON FUMÉ SUR PLACE (80G), TOAST DE PAIN SUÉDOIS,
CRÈME DE CHÈVRE FRAIS (MIEL, CITRON, CIBOULETTE)
12€

*Nos sauces chaudes maison : sauce maroilles, sauce du Chef**
1,50€

Nos sauces froides maison : mayonnaise tartare mayonnaise à l'ail noir
1€ 1€ 2€

** (poivre 5 baies, oignons caramélisés, sauce soja sucrée et salée, épices italiennes, cannelle, cognac, yuzu, miel)*





NOS PLATS FAITS MAISON

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

Tous nos burgers existent en version halal ou végétarien

Notre poulet est halal

ÉMINCÉ DE POULET AU MAROILLES
CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET SNACKÉ
17€

WELSH
(SUPPLÉMENT OEUF PARFAIT : +1€)
17€

FISH & CHIPS
POISSON DU MOMENT, TEMPURA À LA BIÈRE, SAUCE TARTARE MAISON
18€

CARBONNADE FLAMANDE
CROUTONS DE PAIN D'ÉPICE
19€

BURGER MARCEL
PAIN BRIOCHÉ, STEAK DE BŒUF CHAROLAIS 150G, SAUCE BURGER MAISON,
TOMATE, CORNICHON, OIGNONS ROUGES, BACON, SALADE, CHEDDAR
20€

BAVETTE 180G
21€

MAGRET DE CANARD 250G
21€

SALADE CÉSAR
FEUILLE DE CHÊNE, TOMATES CERISES, POULET MARINÉ CROUSTILLANT, LARD
TRANCHÉ, CROUTONS, VINAIGRETTE, COPEAUX DE PARMESAN ET OEUF PARFAIT
17€

Nos sauces chaudes maison : sauce maroilles, sauce du Chef*
1,50€

Nos sauces froides maison : mayonnaise tartare mayonnaise à l'ail noir
1€ 1€ 2€

Légumes d'automne rôtis au four
3€

* (poivre 5 baies, oignons caramélisés, sauce soja sucrée et salée, épices italiennes, cannelle,
cognac, yuzu, miel)





MENU ENFANT

(BOISSON - PLAT - DESSERT)

(JUSQU'À 12 ANS)

BOISSONS

SIROP À L'EAU OU DIABOLO
GRENADINE / MENTHE / FRAISE / CITRON / VIOLETTE

PLATS

BURGER

PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ, SAUCE BURGER, TOMATE, SALADE, CHEDDAR

POULET MAROILLES

ÉMINCÉS DE POULET, SAUCE MAROILLES

FISH & CHIPS

POISSON DU MOMENT, TEMPURA, SAUCE TARTARE MAISON

DESSERTS

MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT

MINI BRIOCHE PERDUE

CORNET DE GLACE (1 BOULE AU CHOIX)

12€





NOS DESSERTS FAITS MAISON

BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON

BOULE DE CRÈME GLACÉE VANILLE

7€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

CRÈME ANGLAISE MAISON

7€

GLACES ARTISANALES

À PARTIR DE

3€

CAFÉ, THÉ, BIÈRE GOURMAND

MINI BRIOCHE PERDUE, MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT, BOULE DE GLACE ARTISANALE

9€

IRISH COFFEE

WHISKY, SUCRE DE CANNE, CAFÉ, CHANTILLY, SPÉCULOOS

9€





COCKTAILS

MOJITO

Rhum Saint James, citron, menthe, sucre roux,
eau gazeuse

9 €

VIRGIN MOJITO

Sirop de rhum et mojito, citron, menthe, sucre roux,
eau gazeuse

8 €

FLORIDA

Vodka, orange, ananas, pulco et sirop de grenadine

9 €

VIRGIN FLORIDA

Orange, ananas, pulco et sirop de grenadine

7 €

SPRITZ

Apérol, pétillant, eau gazeuse, rondelles d'orange

9 €

VIRGIN SPRITZ

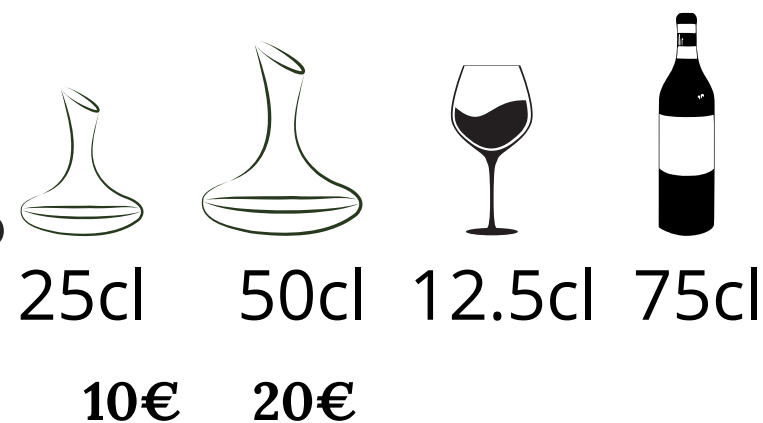
Venezio Bitter (pétillant à l'orange),
rondelles d'orange

7 €





VINS ET PÉTILLANTS



Carafe de vin

Rouge, blanc, rosé

Vin rouge “Hauts comme 3 pommes”, Côteaux de Béliers IGP, 13°

Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

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

Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

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

Domaine de Pellehaut - Montréal du Gers (32)

Vin rosé “Greg & Juju”, Pays d’Oc IGP, 12.5°

Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

Pétillant “Poirier Brut”, Méthode Traditionnelle AOP, 12°

Maison Louis de Grenelle - Saumur (49)

Kir vin blanc ou pétillant

(cassis, framboise, passion, violette)

Champagne Brut “R. Gerbaux”, des Hauts-de-France, 12°

Champagne Régis Gerbaux, Crouttes-Sur-Marne (02)

AUTRES ALCOOLS

WHISKYS

William Lawson - 4 cl

Jack Daniel’s n°7 - 4 cl

Artésia (Hauts-de-France) - 4 cl

BIÈRES BOUTEILLES

Lil sans alcool (0.3°) - 33cl

Brunehaut Triple, sans gluten (6.5°) - 33cl

Brunehaut Ambrée, sans gluten (8°) - 33cl

APÉRITIFS

Panaché - Monaco - Picon bière - 25cl - 33cl - 50cl

Ricard - 2cl

Martini blanc ou rouge - 6cl

Rhum Blanc Saint James - 4cl

Vodka Poliakov - 4cl

Cidre doux 5° - 25cl

DIGESTIFS

Get 27 - 4cl

Bailey’s - 4cl

Humulus, eau de vie de bière - 4cl

Supplément cola, tonic, orange





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€

Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate

Coca-Cola - Cherry - Zéro - 33cl 4€

Schweppes Indian Tonic - Agrumes - 33cl 4€

Orangina - 25cl 4€

Fuze tea - 25cl 4€

Perrier - 33cl 4€

Vittel - 25cl 3€

Eau plate - Eau gazeuse - 50cl 4€

Eau plate - Eau gazeuse - 1L 5€

BOISSONS CHAUDES

Café court - Café long 2.50€

Café double 3.50€

Cappuccino 4€

Thé - Infusion 3.50€

Chocolat 4€

Irish Coffee 9€

Supplément chantilly 1€

