

La Carte du Bistrot :

Les Entrées 8.90€

Le Velouté de Poireaux et Pommes de terre

La Quiche Lorraine, Salade verte

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

Les Plats 23.90€

La Végétarienne

Munster Pané, Pommes sautées, Crème aux herbes, Salade Verte.

La Perche façon Meunière

Spätzles longs.

Notre Bouchée à La Reine

Accompagnée de Spätzles.

L'Entrecôte de Bœuf Lorrain

Frites fraîches, Beurre Maître d'Hôtel.

Le Burger Lorrain

Steak de Porc, Fuseau Lorrain, Munster, Frites fraîches

Les Desserts 8.90€

L'Assiette de Fromages Affinés.

La Tartelette mangue passion.

La Crème brûlée vanille

Le Café Gourmand

Réservation au : 0387332243 / contact@lesaintmarcelbistrotradi.com

Prix nets, Service compris

Uniquement les **MIDIS** Excepté le Dimanche

Menu Déjeuner 21.90€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 18.90€

Plat Seul 12.90€

Entrée du moment :

Velouté de topinambour

Dessert :

Café gourmand

Plats du jour :

Mardi : Emincé de hampe de bœuf

Mercredi : Tartiflette

Jeudi : Ravioles aux fromages

Vendredi : Wok de gambas

Samedi : Bœuf bourguignon

Les Envies du Chef :

(Selon arrivage)

Les Entrées du moment 15.90€

Raviole de foie gras, émulsion volaille et truffe blanche

Le Foie gras mi-cuit, gelée au sauterne, pain toasté

Les Plats du moment 26.90€

Le Turbot rôti

Compotée de Fenouil et Pommes de terre au safran, sauce miel, agrumes et coriandre

Le Pavé de Cerf

Compressé de topinambour, chips de courges et jus réduit groseille et chocolat

Les Apéritifs :

Licorne Blonde Pression 25cL 3.90€....50cL 6.90€

Licorne Black Pression 25cL 4.90€....50cL 7.90€

La Tuile (Brasserie La Tuilerie) Triple Blonde en Bouteille 5.80€

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

Picon Bière 25cL 4.90€....50cL 7.90€

Kir Maison (Cassis, Mirabelle) 4.90€....Royal 9.90€

Martini, Campari, Ricard 4.90€

Porto, Suze 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 4.10€

Orangina, Fuze Tea 4.10€

Limonade, Schweppe's Tonic 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 12ans / Caol Ila 12ans 12€

Rhum : Plantation XO / Zacapa 23ans 12€

Cognac : Delaitre XO 14€

Amaretto, Limoncello 8€

Get 27, Bailey's 8€

Eau de Vie (Mirabelle, Quetsche), Chartreuse 8€

LES VINS AU VERRE

LES BLANCS :

BOURGOGNE CHARDONNAY, VALENTIN VIGNOT 2023.....	6.90€
MUSCAT , HENRI WEBER 2023.....	6.90€
GEWURZTRAMINER, HENRI WEBER 2023.....	6.90€

ROSÉ :

IGP TERRES DU MIDI « LES HAYTIÈRES » 2024.....	6.90€
--	-------

LES ROUGES :

PINOT NOIR D'ALSACE, WOLFBERGER « SIGNATURE » 2023.....	6.90€
VACQUEYRAS « CUVÉE PRESTIGE » 2023.....	7.10€

LES PICHETS

<u>BLANC D'ALSACE :</u>	25CL : 12€	50CL : 18€
<u>ROUGE DU LANGUEDOC :</u>	25CL : 12€	50CL : 18€

CRÉMANT ET CHAMPAGNE

CRÉMANT D'ALSACE, DOMAINE MAUSBERG	LA FLÛTE :	LA BTLE :
	7.90€	35€
CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU, EXTRA BRUT	/	95€

LA CARTE DES VINS

LES BLANCS :

AUXERROIS, CÔTES DE TOUL, DOMAINE REGINA 2024.....	32€
CHÂTEAU DE VAUX « LES GRYPHÉES » DOMAINE MOLOZAY 2024.....	34€
RIESLING, DOMAINE HUBER & BLEGER 2022.....	34€
MUSCAT, HENRI WEBER 2023.....	34€
GEWURZTRAMINER, HENRI WEBER 2023.....	34€
VIRÉ-CLESSÉ, DOMAINE DES GANDINES 2023.....	45€
BLANC DE VIOGNIER, CHAMPAUVINS, GRAND VENEUR, A.JAUME.2023....	35€
BOURGOGNE CHARDONNAY, VALENTIN VIGNOT 2023.....	32€
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 2023.....	49€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE BILLARD 2023.....	48€
SY-RAH FAMILY, ALAIN JAUME 2022.....	34€
VACQUEYRAS « CUVÉE PRESTIGE » 2023.....	42€
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU COQUILLAS 2021.....	59€

ROSÉ :

PIGOUDET « SOLEIL D'ENFER » CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2023.....	35€
IGP TERRES DU MIDI « LES HAYTIÈRES » 2024.....	30€

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

4 SERVICES

HORS BOISSONS

70€

AMUSE BOUCHE :

ROLLS DE SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS AUX HERBES

—

ENTRÉES :

PRESSÉ DE FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ, HOMARD ET MANGUE

ET

SAINT JACQUES POÊLÉES, PANAI CHOCOLAT BLANC, BEURRE BLANC VANILLE

—

PLAT :

FILET DE BŒUF, DÉCLINAISON DE SALSIFIS, JUS CORSÉ

—

DESSERT :

TARTELETTE MANGUE PASSION, MOUSSE LITCHI

*** UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION**