

Les Entrées : **8.90€**

Le Gaspacho de Courgettes Mentholées, Chèvre Frais.

Le Melon Jambon

La Salade aux Gambas Marinées...La Petite 8.90€...La Grande 15.90€.

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

Les Plats : **23.90€**

La Végétarienne

Feuilleté aux Légumes, Patates Rôties, Salade Verte.

La Truite entière

Aux 7 Herbes, Pommes de Terre Rôties.

L'Escalope de Volaille Panée et Gratinée

Spätzles. Pesto.

L'Entrecôte de Bœuf Lorrain

Ecrasé de Pommes Frites, Sauce Béarnaise.

Le Tartare de Bœuf

Frites fraîches, Salade verte.

Les Desserts : **8.90€**

L'Assiette de Fromages Affinés.

La Tartelette aux Framboises.

Le Parfait Glacé à la Mirabelle.

Le Café Gourmand.

Réservation au : 0387332243 / contact@lesaintmarcelbistrotradi.com

Prix nets, Service compris

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 : Rillettes de Sardines

Plat du Jour :

Mardi 1er : Mignon de Porcelet aux Mirabelles, Purée

Mercredi 2 : Salade de Riz

Jeudi 3 : Volaille Marinée Thym Citron, Frites fraîches

Vendredi 4 : Poisson (selon arrivage)

Samedi 5 : Steak de Porc, Penne

Dessert : Café Gourmand

Réservation au : 0387332243 / contact@lesaintmarcelbistrotradi.com

Les Apéritifs :

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

Blanche au Combava Pression (La Tuilerie) 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 Espresso 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€
GEWÜRZTRAMINER, HENRI WEBER 2023.....	6.90€

ROSÉ :

IGP TERRES DU MIDI « LES HAÏTIÈRES » 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€
GEWÜRZTRAMINER, HENRI WEBER 2023.....	34€
VIRÉ-CLESSÉ, DOMAINE DES GANDINES 2023.....	45€
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES, VISAN « LA FLORANE » 2022.....	32€
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 HAÏTIÈRES » 2024.....	30€