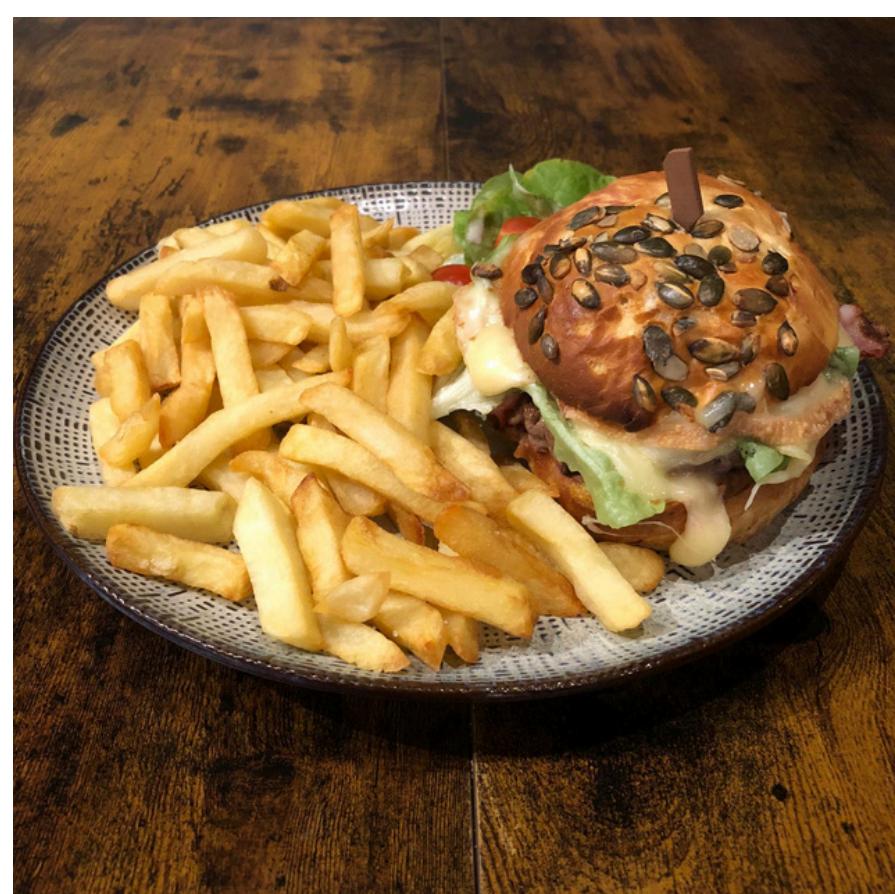




B I E N V E N U E C H E Z M A R C E L !

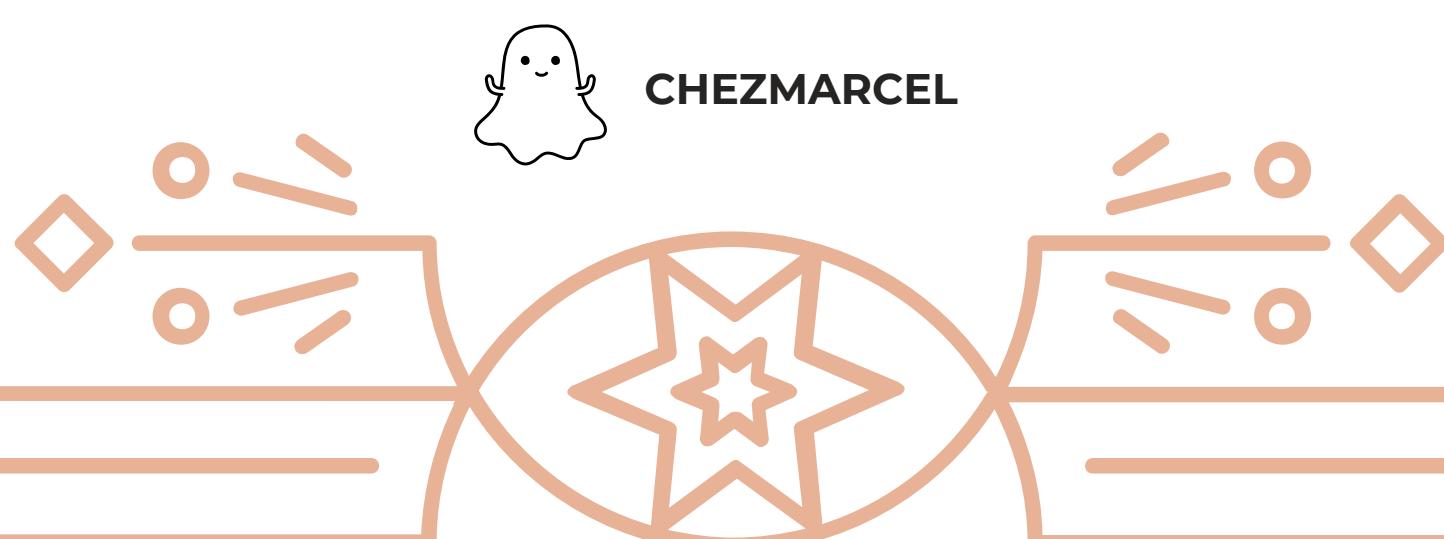
Chez Marcel célèbre la bière artisanale régionale mais pas que : notre Chef et son équipe vous proposent une cuisine entièrement "maison", gourmande, raffinée et préparée à base de produits frais et de qualité.



CHEZ_MARCEL_NOYELLES



@CHEZMARCELNOYELLES

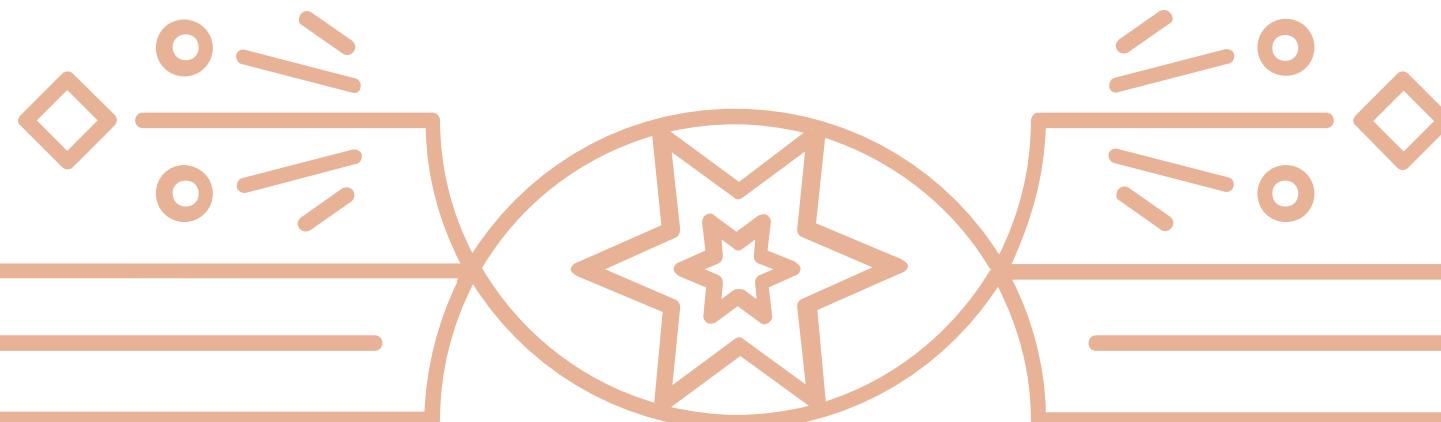




MAIS QUI EST CE MARCEL ?

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 !





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 végé

Notre poulet est halal



ÉMINCÉ DE POULET AU MAROILLES CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET SNACKÉ

17€

WELSH (SUPPLÉMENT OEUFS PARFAITS : +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
TRANCHE, CROUTONS, VINAIGRETTE, COPEAUX DE PARMESAN ET OEUFS PARFAITS

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

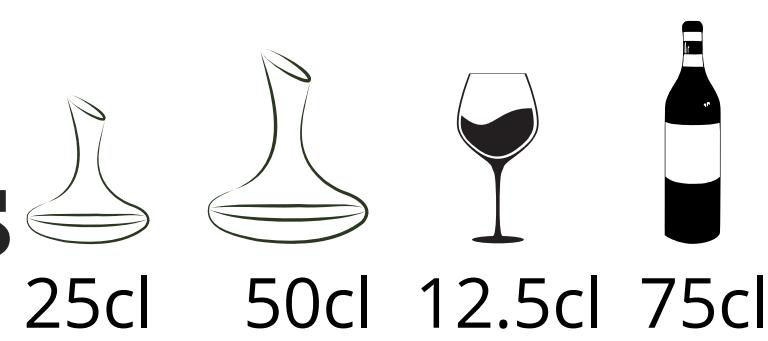
Venezzio Bitter (pétillant à l'orange),
rondelles d'orange

7 €





VINS ET PÉTILLANTS



Carafe de vin

Rouge, blanc, rosé

10€ 20€

6€ 28€

Vin rouge "Hauts comme 3 pommes", Côteaux de Béziers IGP, 13°

Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

6€ 28€

Vin blanc sec "Chardonnay Tradition", Pays d'Oc IGP, 13.5°

Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

6€ 28€

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

Domaine de Pellehaut - Montréal du Gers (32)

6€ 28€

Vin rosé "Greg & Juju", Pays d'Oc IGP, 12.5°

Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

6€ 28€

Pétillant "Poirier Brut", Méthode Traditionnelle AOP, 12°

Maison Louis de Grenelle - Saumur (49)

6€ 25€

Kir vin blanc ou pétillant

(cassis, framboise, passion, violette)

7€

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

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

45€

AUTRES ALCOOLS

WHISKYS

William Lawson - 4 cl

6€

Jack Daniel's n°7 - 4 cl

7€

Artésia (Hauts-de-France) - 4 cl

9€

BIÈRES BOUTEILLES

Lil sans alcool (0.3°) - 33cl

5€

La Cristal IPA, sans gluten (4.7°) - Brasserie du Mont Blanc (73) - 33cl

6.50€

La Rousse, sans gluten (6,5°) - Brasserie du Mont Blanc (73) - 33cl

6.50€

APÉRITIFS

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

6€ - 8€ - 12€

Ricard - 2cl

4€

Martini blanc ou rouge - 6cl

6€

Rhum Blanc Saint James - 4cl

6€

Vodka Poliakov - 4cl

6€

Cidre doux 5° - 25cl

5€

DIGESTIFS

Get 27 - 4cl

6€

Bailey's - 4cl

6€

Humulus, eau de vie de bière - 4cl

6€

Supplément cola, tonic, orange

2€





BOISSONS FRAÎCHES

Limonade - 25cl	4€
Sirop gourmands à l'eau - 33cl Barbe à papa, citron, fraise, grenadine, menthe, pêche-abricot, violette	2.50€
Supplément sirop - 2cl	0.50€
Jus et nectars -25cl Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate	4€
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€

