



BIENVENUE CHEZ MARCEL !

Chez Marcel célèbre la bière artisanale
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_ARRAS



@CHEZMARCELARRAS





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

**CORNET DE FRITES FRAÎCHES
CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF**

5€

(SUPPLÉMENT DE 2€ LE NAPPAGE DE SAUCE MAROILLES OU CHEDDAR)

**CROQUETTES DE FROMAGE MAISON
MAROILLES ET/OU CHÈVRE**

12€

TARTINABLE MAISON DU MOMENT

7€

SAUCISSON SEC PUR PORC LABEL ROUGE 200G

8€

TENDERS DE POULET MAISON

12€

PLANCHE DE CHARCUTERIES :

JAMBON BLANC FUMÉ, JAMBON SEC ITALIEN SPECK IGP,
PAVÉ AU POIVRE, CHORIZO, TERRINE DU MOMENT

PETITE PLANCHE : 12€

GRANDE PLANCHE : 23€

PLANCHE DE FROMAGES :

TOMME DE CAMBRAI, GOUDA FERMIER AFFINÉ 12 MOIS,
TOMME AUX FLEURS, FOURME DE MONTBRISON

PETITE PLANCHE : 12€

GRANDE PLANCHE : 23€

PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIES & FROMAGES) :

JAMBON BLANC FUMÉ, JAMBON SEC ITALIEN SPECK IGP,
TOMME DE CAMBRAI, GOUDA FERMIER AFFINÉ 12 MOIS

PETITE PLANCHE : 12€

GRANDE PLANCHE : 23€

**FROMAGE FONDU DU MOMENT 170G
POMMES DE TERRE GRENAILLES ET CHARCUTERIES**

24€





NOS PLATS FAITS MAISON

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

Tous nos burgers existent en version halal ou végé  

Notre poulet est halal 

ÉMINCÉS DE POULET MAROILLES
CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET SNACKÉ
17€

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

SALADE CÉSAR
SALADE, TOMATES CERISES,
TENDERS DE POULET MAISON, PARMESAN, SAUCE CÉSAR, CROÛTONS À L'AIL
18€

SALADE MARCEL
SALADE, TOASTS DE MAROILLES GRATINÉ OU CROQUETTES DE CHÈVRE, SPECK,
TOMATES CERISES, CERNEAUX DE NOIX, SAUCE VINAIGRE BALSAMIQUE
(SUPPLÉMENT ŒUF PARFAIT : + 1€)
18€

CARBONADE FLAMANDE
19€

BAVETTE D'ALOYAU 180G
SAUCE MAISON AU CHOIX
20€

BURGER (CHEDDAR OU MAROILLES)
PAIN BRIOCHÉ, SAUCE BURGER, TOMATE, CORNICHON, SALADE, FROMAGE,
STEAK DE BŒUF CHAROLAIS 150G, OIGNONS ROUGES, POITRINE FUMÉE
20€

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)
JAMBON OU TENDERS DE POULET OU STEAK HACHÉ + FRITÉS + COOKIE MAISON
10€

Nos sauces maison : maroilles, cheddar, mayonnaise, échalotes, poivre,
mayonnaise au paprika fumé

1€

Supplément maroilles ou cheddar sur les frites

2€





NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON

COULIS DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

7€

BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

CARAMEL AU BEURRE SALÉ, BOULE DE GLACE ARTISANALE VANILLE BOURBON

7€

MARCEL GLACÉ

BOULE DE GLACE ARTISANALE VANILLE BOURBON

À NAPPER D'UNE BIÈRE NOIRE PRESSION OU BOUTEILLE EN SUPPLÉMENT

2.50€

BOULE DE GLACE ARTISANALE VANILLE BOURBON

2.50€

CAFÉ, THÉ, BIÈRE GOURMAND

MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, MINI PART DE BRIOCHE PERDUE,
MINI PART DE PUDDING AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON,
BOULE DE GLACE ARTISANALE VANILLE BOURBON

9.50€

IRISH COFFEE

WHISKY, SUCRE DE CANNE, CAFÉ, CHANTILLY, SPÉCULOOS

9€

Supplément chantilly

1€





LE MARCEL GLACÉ



**BOULE DE GLACE ARTISANALE
VANILLE BOURBON
À NAPPER D'UNE BIÈRE NOIRE
PRESSION OU BOUTEILLE
(BIÈRE NOIRE EN SUPPLÉMENT)**

2.50€





BIÈRES ARTISANALES PRESSION & BOUTEILLE



**Marcel déniché très régulièrement
de nouvelles bières à découvrir !**

Scannez le QR code

ou rendez-vous sur notre site web www.chez-marcel-arras.metro.bar (rubrique menu)

**pour faire votre choix parmi la sélection
maltée & houblonnée du moment !**





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 “Alphonse Rouge”, Côtes de Thongue IGP, 13.5°

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

Cépage(s) : Syrah, Merlot, Grenache
Domaine du Moulin de Lène - Magalas (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 gourmandes 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 Preignes le Vieux - Vias (34)

6€ 28€

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

Maison Louis de Grenelle - Saumur (49)

25€

Kir vin blanc Cassis

7€

AUTRES ALCOOLS

Panaché / Monaco - 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€

Get 27 - 4cl

6€





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€

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate

Coca-Cola - Zéro - 33cl 4€

Schweppes Indian Tonic - Agrumes - 25cl 4€

Fuze Tea - 25cl 4€

Perrier - 33cl 4€

Calvin & Hops - Eau pétillante houblonnée sans alcool 0.0% - 33cl 4.50€

Cidre bio Maison Sassy sans alcool 0.0% - 33cl 6.50€

Vittel - 25cl 3€

Eau plate - Eau gazeuse - 50cl 4€

Eau plate - Eau gazeuse - 1L 5€

BOISSONS CHAUDES

Café court - Café long (Maison Vayez, Arras) 2.50€

Café double (Maison Vayez, Arras) 3.50€

Thé - Infusion (Kusmi Tea) 3.50€

Irish Coffee 9€

Supplément chantilly 1€





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. Collation 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) – 20 personnes maxi par atelier.

€ 30.00€ / PERSONNE



CARTE CADEAU DÉGUSTATION

Faites découvrir Chez 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





2ÈME ÉTAGE PRIVATISABLE



JUSQU'À 20 PERSONNES

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 ⚽ ?

Disponibilités, conditions, tarifs avec notre équipe sur place
ou par mail à chezmarcel.arras@gmail.com.





CAVE À BIÈRES ARTISANALES À EMPORTER



AU REZ-DE-CHAUSSÉE À CÔTÉ DES ESCALIERS

Une sélection de pépites maltées et houblonnées,
régulièrement renouvelée,
pour prolonger le plaisir de la dégustation à la maison !
Vente à l'unité et en coffret/ panier cadeau.

