BOISSONS

NOS COCKTAILS

Piña colada Rhum, jus d'ananas, lait de coco	10,00€
Piña colada fruité Fruits rouges ou passion	12,00€
Mojito Rhum, cassonade, menthe, citron, eau gazeuse	10,00€
Mojito fruité Fruits rouges ou passion	12,00€
Cuba Libre Rhum,Coca-cola, lime de citron	9,50€
Moscow mule Vodka, jus de citron ,ginger beer, menthe	10,00€
Agrum' du Marlex Vodka, sirop de grenadine, pulco citron jaune, purée de fruits exotique, Schweppes agrumes,	12,00€

NOS COCKTAILS 0% SANS ALCOOL

Agrum' du Marlex Sirop de grenadine, pulco citron jaune, purée de fruits exotique, Schweppes agrumes,	10,00€
Virgin Mojito Cassonade, menthe, citron, eau gazeuse	8,50€
Virgin Mojito fruité Fruits rouges ou passion	9,00€
Virgin Pina Colada Jus d'ananas, lait de coco citron vert	8,50€
Virgin Piña colada fruité Fruits rouges ou passion	10,00€

NOS APERITIFS

Aperol Spritz Aperol, crémant, eau gazeuse		9,50€
Hugo Spritz Fleur de sureau, crémant, eau gazeuse		9,50€
Kir vin blanc d'Alsace	12cl	5,90€
Kir Royal	12cl	9,90€
Coupe de crémant ou crémant rosé	12cl	7,90€
Coupe de champagne	12cl	9,80€
Gewurztraminer vendanges tardives	12cl	9,20€
Muscat	12cl	5,50€
Martini rouge, blanc	5cl	5,50€
Porto rouge, blanc	5cl	5,50€
Campari	4cl	4,95€
Suze	4cl	4,95€
Ricard	4cl	4,95€
Jack Daniel's	4cl	6,50€
Whisky J&B	4cl	5,50€
Gin Bombay	4cl	5,10€
Vodka	4cl	5,10€

NOS EAUX

Carola bleue	50cl / 1l	3,50€ / 6,50€
Carola verte	50cl / 1l	3,50€ / 6,50€
Carola rouge	50cl / 1l	3,50€ / 6,50€
Perrier	33cl	3,95 €

NOS BIERES

	25cl	50cl
Tigre Bock Blonde Lager	4,90€	9,80€
Grimbergen ambre	4,90€	9,80€
Bière de saison	4,90€	9,80€
Picon bière	4,90€	9,80€
Cynar bière	4,90€	9,80€
Monaco	4,30€	8,60€
Panaché	4,30€	8,60€
Bière sans alcool	4,30€	

NOS SOFTS

Coca-cola ou Coca zéro	33cl	4,00€
Fanta	25cl	4,00€
Schweppes tonic ou agrumes	25cl	4,00€
Jus de fruits Orange, pomme, ananas ou tomate	25cl	4,00€
Fuze tea	25cl	4,00€
Diabolo	25cl	3,60€
Limonade	25cl	3,50€
Sirop à l'eau Grenadine, fraise, pêche, menthe, violette, citron	25cl	3.00€
Supplément sirop	2cl	0,30€

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LE MARLEX

NOS ENTRÉES ET SALADES

ENTRÉES / PLATS

Nos "entrées" ne peuvent être servies en tant que plat principal.

Carpaccio de bœuf, sauce au pesto	10,95€	
Salade de chèvre chaud au miel et cerneaux de noix	10,95€	16,95€
Salade façon César	11,95€	16,95€
Presskopf, crudités, salade verte	9,95€	14,95€
Salade au saumon fumé et féta	12,95€	17,95€
Caquelon d'escargots à l'Alsacienne, par six ou douze	10,95€	16,95€

NOS FLAMMEKUECHE

Servi uniquement le soir

Traditionnelle *(crème, lardons, oignons)*	9,00€
Gratinée *(crème, lardons, oignons, gruyère)*	10,00€
Forestière *(crème, lardons, oignons, champignons)*	11,00€
Forestière gratinée *(crème, lardons, oignons, champignons, gruyère)*	12,00€
Chèvre miel (crème, oignons, sauce basilic, chèvre, miel)	13,00€
Munster (crème, lardons, oignons, munster, cumin)	14,00€
Saumon fumé *(crème, oignons, saumon fumé, ciboulette, roquette, buratta)*	15,95€
La Marlex *(oignons, jambon Forêt- Noire, roquette, tomates séchées, parmesan)*	15,95€
Aux escargots *(crème, oignons, escargots, beurre à l'ail)*	15,95€

Prix nets

Produits hors réductions

NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Boeuf gros sel, crudités, frites	❁23,95€
Grumbeerekiechle, jambon fumé ou saumon fumé, salade verte & bibeleskaes	❁18,95€
Waedele gratiné à la crème de munster, spaetzle et salade verte	23,95€
Rognons de veau ≈ *250g* , sauce crème champignon, spaetzle	19,95€
Fleischkiechle, sauce crème champignon, spaetzle	19,95€
Ribs de porc ≈ 550g, sauce barbecue, frites et salade verte	❁28,95€
Bouchée à la reine, tagliatelles	21,95€

NOS BURGERS

Burger Le Marlex 21,95€
Pain brioché , fleischkiechle, salade, tomates, cornichons, fromage bleu, sauce échalotes.

Burger Alsacien 21,95€
Pain brioché, Steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, salade, tomates, cornichons, jambon Foret- Noire , AOP munster.

Burger Chicken 18,95€
Pain brioché, poulet pané, galette de pommes de terre, œuf au plat, salade, tomates, cornichons, sauce barbecue.

Burger Chèvre ❁24,95€
Pain brioché, steak haché de bœuf, chèvre pané, miel, noix, salade aux agrumes, jambon Forêt- Noire, tomates, cornichons.

Burger Italien ❁25,95€
Pain brioché, Steak haché de bœuf, salade de roquette, jambon fumé, cornichons, tomates, burrata, pesto.

❁*Faites vous plaisir avec le supplément steak ou chicken dans vos burgers* ❁5,00€

❁ ***Produits hors réductions***

Prix nets

NOS VIANDES

	≈200g /	≈400g
Onglet de bœuf à l'échalote	21,95€	45.95€
Escalope de veau, sauce crème champignon	20,95€	35,95€
Tartare de bœuf au couteau ≈180g, frites	21,95€	34,95€
Cordon bleu de volaille, *Sauce crème champignons, fromage de chèvre, bleu, ou crème de munster*	24,15€	
Cordon bleu de veau, *Sauce crème champignons, fromage de chèvre, bleu, ou crème de munster*	28,15€	
Entrecôte de bœuf ≈300g à 350g	28, 15€	
Carpaccio de bœuf ≈ 160g *(2 assiettes)*, **frites et salade verte**	20, 95€	
Faites vous plaisir avec le supplément burrata sur votre carpaccio	5€	

NOS POISSONS

Pavé de saumon grillé, sauce crème à l'estragon, tagliatelles	21,95€
Burger au saumon *Pain brioché, saumon grillé, galette de pomme de terres, salade aux agrumes, tomates, cornichons, sauce bibeleskaes.*	25,95€

MENU ENFANT

11,90€

Boisson non comprise.

Fleischkiechle, frites, salade verte

Nuggets de poulet, frites, salade verte

Avec une boule de glace au choix *(Vanille, chocolat ou fraise)*

Nos viandes et poissons sont servis avec un accompagnement au choix :
frites, spaetzle, tagliatelles, légumes du jour, ou salade verte.

Une sauce au choix :
Crème champignon, échalotte, beurre maître d'hôtel, barbecue, sauce poivre, sauce crème à l'estragon

Garniture en supplément : 3,50€ - Sauce en supplément : 2,00€

Prix nets

Produits hors réductions

MENUS

MENU AFFAIRE

Servi uniquement le midi en semaine

Presskopf, salade verte

Rognons de veau ≈ *250g* , sauce crème champignon, spaetzle

Dame blanche

25€

MENU MARLEX

Servi midi et soir

Salade façon César

Onglet de bœuf à l'échalote, frites

Crème brulée

33€

MENU FINE BOUCHE

Servi midi et soir

Une entrée au choix

Un plat au choix
(hors viandes en 400g)

Un dessert au choix

50€

Menus hors réductions.

Menus indisponible jours fériés.

Prix nets

DESSERTS

Crème brûlée	7,90€
Tiramisu	7,90€
Notre irrésistible fondant au chocolat, glace vanille	12,95€
Café ou thé gourmand, composé de quatre douceurs	10,50€
***Le Marlex* gourmand, quatre douceurs, une eau de vie**	12,95€
Profiteroles	12,00€
Gaufre de Bruxelles, chocolat fondu, éclats de spéculoos, chantilly	10,95€
Kougelhopf glacé arrosé au marc de gewurztraminer	9,95€
Baba au Rhum *accompagné de son verre (4cl) de rhum blanc*	9,95€
Coupe de glace (trois boules)	7,50€
Dame blanche ou Dame noir	8,50€
Chocolat liégeois	8,50€
Café liégeois	8,50€
Colonel	8,95€
Sorbet arrosé au choix (trois boules)	8,95€
Supplément chantilly ou coulis	1,00€

Nos parfums de glace : chocolat, fraise, vanille, café, pistache, rhum raisin

Nos Sorbets : citron, framboise, mirabelle, poire, cassis, pomme

Prix nets

Produits hors réductions

DIGESTIFS

LES CLASSIQUES

Calvados	4cl	4,00€
Cointreau	4cl	4,00€
Amaretto	4cl	4,00€
Get 27	4cl	5,00€
Gin Bombay	4cl	5,10€
Limoncello	4cl	5,00€
Grand-Marnier	4cl	5,50€
Baileys	12cl	5,50€
Irish Coffee	25cl	9,95€
Café Alsacien	25cl	9,95€
Jägermeister	4cl	5,50€
Eau de vie	4cl	6,50€

RHUM

Havana club 3 ans d'âge - Cuba	4cl	5,00€
Diplomatico	4cl	7,50€
Abuelo 12 ans	4cl	6,50€
Bumbu the original	4cl	7,50€

WHISKEY

J&B	4cl	5,50€
Jack Daniel's	4cl	6,50€
Chivas 12 ans	4cl	6,50€
Glenfidich 12 ans, single malt	4cl	7,50€
Lagavulin	4cl	7,90€
Kavalan, single malt	4cl	7,90€
Whiskey alsacien Meyer's	4cl	7,90€

COGNAC

Remy Martin, fine champagne	4cl	7,00€
Cognac XO	4cl	10,50€

ARMAGNAC

Armagnac Cabaret XO	4cl	10,50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50€
Ristretto	2,50€
Décaféiné	2,50€
Double expresso	4,80€
Café allongé	3,00€
Café au lait	3,10€
Supplément lait	0,30€

Cappuccino	3,50€
Thé, infusion	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat ou café viennois	3,60€

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

VINS

LES BLANCS

Alsace

	75cl
AOP Alsace Auxerrois Domaine Fritsch	33€
AOP Alsace Pinot Blanc Cave Roi Dagobert	25€
AOP Alsace Riesling Cave Roi Dagobert	27€
AOP Alsace Pinot Gris Cave Roi Dagobert	31€
AOP Alsace Muscat Domaine Fritsch	32€
AOP Alsace Gewurztraminer Cave Mosbach	37€
AOP Alsace Pinot Gris Vieilles Vignes Cave Mosbach	38€
AOP Alsace Gewurztraminer V.T Domaine Klipfel	50€

Autres régions

IGP Pays d'Oc Chardonnay Cave Des 9 Clés	23€
AOP Macon Cave D'Aze	29€
IGP Côtes De Gascogne Moelleux Uby N°4	27€

LES ROSÉS

Alsace

AOP Alsace VORLAUF Pinot noir rosé Cave Mosbach	32€

Littoral méditerranéen

IGP Pays D'Oc Grenache Gris Cave Des 9 Clés	29€

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LES ROUGES

Alsace

	75cl
AOP Alsace Pinot Noir Cave Roi Domaine Fritsch	30€
AOP Alsace Pinot Noir Fût De Chêne Cave Mosbach	35€
AOP Alsace Rouge D'Ottrott Pinot Noir Domaine Klipfel	35€

Bordeaux

AOP Bordeaux Château Frontenac	28€
AOP Lalande De Pomerol Château Roquebrune	35€
AOP Haut-Médoc Château Lamothe-Cissac C.Bourgeois	35€
AOP Pessac-Léognan Château Valoux	38€
AOP Saint-Emilion Les Hauts De Gaffelière	40€

Bourgogne

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Nuiton-Beaunoy	36€
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Nuiton-Beaunoy	40€
AOP Givry Domaine Chofflet	50€

Beaujolais

AOP Beaujolais Village Maison Pardon & Fils	27€
AOP Morgon La Croix Gaillard	31€
AOP Brouilly Domaine Tavian	32€

Prix net. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Vallée du Rhône

	75cl
AOP Côtes du Rhône Caprice d'Antoine Ogier	27€
AOP Côtes du Rhône Domaine Lafond	30€
AOP Crozes-Hermitage Domaine Pradelle	33€
AOP Vacqueyras Seigneur de Fontimples	38€
AOP Saint-Joseph Les Fagottes Cave Saint Désirat	39€
AOP Gigondas Seigneur Du Raveil	45€
AOP Châteauneuf Du Pape Roc Epine Domaine Lafond	67€

Languedoc

IGP Pays d'Oc 6 ème Sens Gérard Bertrand	28€
AOP Corbières Château Luc	30€
AOP Saint-Chinian Héritage Gérard Bertrand	29€
AOP Pic Saint Loup Héritage Gérard Bertrand	39€
VDF Château Massamier La Mignarde Cuvée Aubin	42€

Au-delà de nos frontières

CHILI El Grano Carménère	32€
ARGENTINE Domaine Bousquet Caméléon Malbec	35€
ITALIE IGT Puglia Primitivo Messapi	28€

LES BULLES

AOP Crémant d'Alsace Cave Mosbach	29€
AOP Crémant d'Alsace Prestige Rosé Cave Roi Dagobert	32€
AOP Champagne 1er Cru Louis Tollet	60€

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

NOTRE SÉLECTION AU VERRE

Les blancs	*12cl*	*25cl*	*50cl*
AOP Alsace Edelzwicker Cave Roi Dagobert	3,50€	7,00€	13,50€
AOP Alsace Pinot Blanc Cave Roi Dagobert	4,00€	8,00€	15,50€
AOP Alsace Riesling Cave Mosbach	4.50€	9.00€	17,50€
AOP Alsace Pinot Gris Cave Mosbach	5.00€	10,00€	19,50€
IGP Pays d'Oc Chardonnay Cave Des 9 Clés	4,00€	8,00€	15,50€
AOP Macon Cave D'Aze	4,70€	9,40€	18,30€
IGP Côtes De Gascogne Moelleux Uby N°4	5,00€	10,00€	19,50€
AOP Alsace Gewurztraminer Cave Mosbach	6,00€	12,00€	23,50€
AOP Alsace Muscat Domaine Fritsch	5,50€	10,50€	20,50€

Les rosés	*12cl*	*25cl*	*50cl*
IGP Pays d'Oc Grenache Gris Cave Des 9 Clés	4,50€	9,00€	17,50€

Les rouges	*12cl*	*25cl*	*50cl*
AOP Alsace Rouge D'Ottrott Pinot Noir Domaine Klipfel	5,80€	11,60€	22,70€
AOP Alsace Pinot Noir Cave Mosbach	5.50€	11,00€	21.50€
AOP Bordeaux Château Frontenac	4,50€	9,00€	17,50€
AOP Beaujolais Village Maison Pardon & Fils	4,50€	9,00€	17,50€
AOP Côtes du Rhône Caprice d'Antoine Ogier	4,50€	9,00€	17,50€
CHILI El Grano Carménère	5,50€	11,00€	21,50€
ITALIE IGT Puglia Primitivo Messapi	5,00€	10,00€	19,50€

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.