

La carte de Mario & Jean

Une histoire de passion...

La Table de Mario et Jean, c'est avant tout un désir de
partage, un lieu de rencontre, une parenthèse hors du
temps où se mêle deux ingrédients primordiaux :

l'amour de la cuisine et la passion.

La passion de la découverte, de l'expérience, de la
convivialité.



La recette du *Bonheur* :
une bonne dose de fait maison,
une louche de produits frais et
beaucoup d'**Amour**

La Carte de Mario & Jean

Nos entrées :

Amuse-bouche

Rouelle de porc

Mousseline de céleri • Jus de porc réduit

17

Foie gras de canard maison

Brioche • Confiture de figue

Gel “Chambre d’Amour”

20

Thon rouge mi-cuit

Légumes de saison en poêlée • Feuille de riz

Sauce Thaï

22



La recette du *Bonheur* :
une bonne dose de fait maison,
une louche de produits frais et
beaucoup d'**Amour**

La Carte de Mario & Jean

Nos plats :

Risotto automnal

Truffe noire • Parmesan • Chips de bacon

24

Suprême de pintade

Purée de pommes de terre • Mini-carottes

Sauce aux girolles

27

Filet de daurade

Purée de potimarron • Champignons shiitaké

Cerneaux de noix • Endives braisées

29



La recette du *Bonheur* :
une bonne dose de fait maison,
une louche de produits frais et
beaucoup d'**Amour**

La Carte de Mario & Jean

Nos desserts :

Tartelette chocolat & caramel

Pâte sucrée • Cacao Barry lactée caramel 31%

Noix de pécan

13

Entremet pêche et cassis

Ganache vanille • Mousse de pêche

Cœur cassis

14



La recette du *Bonheur* :
une bonne dose de fait maison,
une louche de produits frais et
beaucoup d'**Amour**

Suggestions

Planche apéritive à partager

Assortiment de charcuterie fine et de fromages affinés

18

Côte de boeuf (à déguster seul ou à partager)

80 euros/kg (viande pesée avant cuisson)

Pommes de terre grenailles

Béarnaise maison | sauce barbecue

Assiette de cinq variétés de fromages affinés

Fromagerie Chez David (Thionville)

14

Menu enfant

Risotto de pâtes au jambon

Sorbet (une boule)

18

Notre engagement pour la qualité :

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais et de saison.
Tous nos mets sont 100% faits maison, préparés avec soin et passion par
la cheffe de cuisine.

Si vous avez des demandes spécifiques
(régime particulier, allergie ou autre), n'hésitez pas à nous en faire part
lors de la prise de commande.

Nous ferons de notre mieux pour nous adapter
et vous faire passer un moment agréable à table.



En vous souhaitant une bonne dégustation et une belle expérience,

Merci

La liste des allergènes est disponible à la dernière page de la carte.

Prix net, service compris.

La cave de Mario & Jean

Vins effervescents, vins blancs & vins rosés	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Moscato d'Asti DOCG • Vallebelbo • Piémont	6,00 €	32,00 €
Crémant • Schueller • Alsace	6,50 €	32,00 €
Champagne brut • Christian Coquet • Champagne	11,00 €	54,00 €
.....		
Chambre d'amour • Lionel Osmin • 2023 • IGP Côtes de Gascogne	6,00 €	30,00 €
Sauvignon blanc • Henri Bourgeois • 2023 • IGP Val de Loire	6,50 €	34,00 €
Pinot Gris [BIO] • Schueller • 2022 • Alsace	6,50 €	32,00 €
Gewurztraminer • Bernard Haas & Fils • 2024 • Alsace	7,00 €	35,00 €
Saint-Véran • Terres secrètes • 2023 • Bourgogne	8,00 €	39,00 €
Viré-clessé • Vérizet • 2022 • Bourgogne	8,50 €	45,00 €
.....		
Rosé d'Estandon "Insolence" • 2024 • IGP Méditerranée	6,50 €	30,00 €

La cave de Mario & Jean

Vins rouges	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Gran Passione • Casa Vinicola Botter • 2022 • Veneto IGT	6,50 €	32,00 €
Appassimento • Casa Vinicola Botter • 2024 • Puglia IGT	6,50 €	32,00 €
Primitivo • Casa Vinicola Botter • 2024 • Puglia IGT		34,00 €
.....		
Pinot noir [BIO] • Schueller • 2022 • Alsace		32,00 €
Hautes Côtes de Nuits • Domaine Tassée d'Or • 2023 • Bourgogne	8,00 €	38,00 €
2 vins en plus ...	00,00 €	00,00 €
Saint-Emilion Grand Cru • Château Le Comte Mallet • 2022 • Bordeaux	9,00 €	48,00 €
Lalande-de-pomerol • Château Vieux Chaigneau • 2018 • Bordeaux		55,00 €

Digestifs

Limoncello 4cl • 5,00 €

Get 27 4cl • 5,00 €

Amaretto 4cl • 5,00 €

Baileys 4cl • 5,00 €

Cointreau 4cl • 5,50 €

Eau de vie 4cl (mirabelle, poire, framboise) • 6,00 €

Grappa 4cl • 6,50 €

Amaro Montenegro 4cl • 6,50 €

Calvados Busnel 4cl • 6,50 €

Armagnac Clés des Ducs 4cl • 7,00 €

Cognac Maxime Trijol VS 4cl • 7,50 €

Rhums de dégustation (4cl) :

Embargo Esplendido • 8,00 €

Clément VSOP • 8,50 €

Canerock (Jamaïque) • 9,00 €

Brugal 1888 (République dominicaine) • 10,50 €

Dillon (9 ans) [agricole] • 11,50 €

• Dégustation de 3 rhums au choix • 24,00 € •

Liste des allergènes

Tous les mets proposés à la carte sont susceptibles de contenir les éléments suivants :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

Œufs et produits à base d'œufs

Crustacés et produits à base de crustacés

Poissons et produits à base de poissons

Mollusques et produits à base de mollusques

Arachides et produits à base d'arachide

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

Fruits à coque (amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, noix du Brésil, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Lupin et produits à base de lupin

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)