

LES ENTREES

Assiette de Charcuterie (jambon d'Auvergne, salami Truffé, coppa, rilette)	9,90€
Ficelle Picarde Maison	7,50€
Entrée du jour	4,90€
Œuf cocotte au chorizo Ibérique	7,90€
Œufs Mayonnaise	4,90€
Crème de Maroilles et son lard grillé	8,90€
Assiette de Saumon fumé Bomlo* et ses toasts	15,90€
Foie gras maison au torchon et chutney de figues	17,90€
Escargots de bourgogne au beurre persillé ou gratinés au Maroilles	
Les 6 : 9,90€ Les 12 : 13,90€	

LES SALADES

Salade Marius (Salade, tomates, poulet pané, Lard grillé, oignons rouges, croûtons, parmesan)
 Petite 9,50€ Grande 17,50€

Salade périgourdine (Salade, Magret fumé, gésiers, pommes de terre, Fourme d'Ambert AOP)
 19,90€

En supplément tranche de foie gras au torchon (8,50€)

LES PLATS

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	17,90€
Filet mignon de porc gratiné au Maroilles	17,90€
Duo de ficelles picardes	15,20€
Au Maroilles	16,90€
Welsh complet	17,90€
Suprême de poulet de LICQUES sauce champignons	21,90€
Chaud Biloute avec sa charcuterie et ses pommes de terre (Fromage du nord)	22,90€
Saucisse au couteau écrasé de pommes de terre	12,90€
Welsh revisité (Maroilles cheddar)	18,90€
Welsh complet à la saucisse au couteau	18,90€
Carbonade de bœuf Maison	17,90€
Plat du Jour	12,90

LES POISSONS

Dos de cabillaud et son beurre persillé	17,90€
Tagliatelles aux fruits de mer et sa tranche de saumon fumé	17,90€
Fish and Chips maison sauce béarnaise	16,50€

LES VIANDES

Filet de Bœuf sauce Poivre 200gr	24,90€
Onglet de boeuf 180gr	16,90€
Escalope de pluma de porc Régional	13,50€
Souris d'agneau confite	22,90€
Andouillette AAAAA tressée main (association amicale des amateurs d'andouillette authentique)	18,90€
Steak haché 150gr	11,90€
Steak haché Marius (emmental, oignons, lard grillé, oeuf)	14,90€
Tartare de bœuf préparé ou non 180gr	14,90€
Tartare de bœuf Italien 180gr (Pesto verde, huile d'olive, tomates confites)	15,90€
Duo de tartare (Préparé, italien)	15,90€

LES BURGERS

Cheeseburger (steak haché 150gr, cheddar, ketchup, cornichon)
13 €

Ch'ti Burger (steak haché* 150gr, Maroilles, tomates, salade, crème d'ail, oignons)

Simple 15,90€ Double 18,90€

Le spécial Marius (Steak haché* 150gr, cheddar, oeuf, oignons, tomates, lard grillé, mayonnaise, crème de cheddar, salade)

Simple 15,90€ Double 18,90€

Burger De poulet (Poulet au cornflake, Mozzarella, sauce curry, oignons, salade, tomates)

14,90€

Burger Végétarien (Galette de Quinoa, cheddar fumé, oignons, sauce tomates, caviar d'aubergine, salade)

14,90€

***Steak haché D'AUBRAC**

(Le pain du Burger provient de la boulangerie Van Bouchaute) à ROYE

LES PATES

Tagliatelles au pesto Verde et sa boule de burrata di bufala jambon cru d'Auvergne
18,90€

Grandi Mezzelune (Raviole)

Aux Cépes et truffes d'été à la crème et huile de truffe

19,90€

LES GARNITURES: frites maison, écrasé de pommes de terre, légumes, tagliatelles, salade.

LES SAUCES* : au poivre, à l'échalote, au Maroilles, béarnaise, mayonnaise*
les sauces 1 euro et les garnitures 2,50 euros à partir de la troisième.

Tous nos plats sont réalisés maison et n'hésitez pas à vous renseigner sur les
allergènes que peuvent contenir nos plats

LES PIZZAS

Margarita

(sauce tomate maison, mozzarella fiordilatte) 8,50€

Princesse

(sauce tomate maison, mozzarella fiordilatte, jambon) 9,90€

Reine

(sauce tomate maison, mozzarella fiordilatte, jambon, champignons) 10,50€

La Burger

(sauce tomate maison, cheddar, bœuf haché, cornichons, sauce burger) 14,90€

La végété

(sauce tomate, poivron, champignons, burrata di bufala) 17,90€

Chorizo

(Sauce tomate maison, chorizo, poivrons, copeaux de parmesan, mozzarella fiordilatte, origan) 14,60€

L'océane

(crème de ricotta, saumon fumé, crevette en persillade, aneth, mozzarella fiordilatte) 18,90€

La Calzone serrano

(sauce tomate maison, Champignons, mozzarella fiordilatte et jambon serrano) 16,50€

La ch'ti

(crème de ricotta, Maroilles, lardons, pommes de terre, oignons) 13,90€

Calzone

(sauce tomate maison, jambon, œuf, champignons, mozzarella fiordilatte) 10,90€

MegaMarius

(sauce tomate maison, poulet pané, chorizo, bœuf haché, poivrons, mozzarella fiordilatte) 14,20€

Santerroise

(crème de ricotta, champignons, jambon, Maroilles, œuf, mozzarella fiordilatte) 15,90€

Fromagère

(Crème de ricotta, Maroilles, reblochon, mozzarella, roquefort) 14,90€

LES MENUS

MENU A 12,90€

Pizza reine ou steak d'Haché d'Aubrac ou petite salade Marius Frites
+bière blonde 25cl ou carafe de vin 25cl ou un soda et un café

14,90€ ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

16,90€ ENTREE + PLAT + DESSERT

Entrée du jour
Paté en croute
Œufs Mayonnaise

Plat du jour
Escalope de pluma de porc Frites
Steack Haché à cheval

Dessert du jour
Fromage blanc
Glace 2 boules

MENU A 24,90€

ENTREE

crème de Maroilles et son lard grillé ou Ficelle Picarde ou Assiette de
charcuterie

PLAT

Filet mignon au Maroilles ou Carbonade Flamande ou Dos de cabillaud au
beurre persillé

DESSERT

Tiramisu ou Dame Blanche ou crème brûlée

MENU A 32,90€

ENTREE

Œuf cocotte au Chorizo ou Escargots en persillade ou Assiette de saumon
fumé

PLAT

Rognons de veau à la moutarde ou filet de bœuf sauce poivre ou Tagliatelles
aux fruits de mer et sa tranche de saumon fumé

DESSERT A LA CARTE

MENU ENFANT 8,50€

Cheeseburger ou Nuggets frites ou pizza jambon fromage ou Bâtonnets de
colin pané

Glace 2 boules ou crêpe Nutella ou Pom'pote
Diabolo ou coca-cola 20cl ou capri sun ou sirop

Le menu enfant est offert aux enfants de moins de cinq ans

CARTE DES VINS

Nos vins rouges :

15CL 37,5CL 75CL

Bordeaux : -Côtes de Bourg aop. "Hipster de Barbe". Charnu et velouté aux tanins bien enrobés.	4,40€		22.00€
- Haut-Médoc aop. Victoria II. Un vin soyeux assez puissant aux tanins bien tendus.			30.00€
Côtes du Rhône aop: Les 3 garçons BIO Des arômes de fruits noirs et des notes épicés, un vin de la culture biologique.	4,00€	15,00€	20.00€
Cru du Beaujolais: Brouilly aop Château des Tours. Souple et frais au nez de framboises et groseilles, tout en rondeur, très charmeur!		21,00€	28.00€
Loire: Bourgueil aop "Prestige & Tradition". Frais et léger, désaltérant: la souplesse des vins du Val de Loire.	4,40€	15,00€	22.00€
Languedoc: Pic Saint-Loup aop "Altitude 192" Une belle robe rouge intense pour cet assemblage de syrah et grenache, un nez riche et boisé, une dégustation ample aux notes de cerise noire.			29,00€
Italie : Vénétie, Valpolicella Doc. Terre di Verona. Souple et léger, avec des notes de fruits rouges, une belle fraîcheur en bouche.	4,00€	15,00€	20,00€

Nos vins blancs:

15CL 37,5CL 75CL

LOIRE : Coteaux du layon ACLC, Vignoble de la Bête Un vin moelleux très fruité, des arômes d'abricot sec et de miel.	6,50€		32,00€
Bourgogne : Cotes Châlonnaises aop Chardonnay Les Millebuis. Vif, franc et rafraîchissant, une belle finale minérale : l'expression gourmande du chardonnay de Bourgogne !	5,80€		28,00€
Val de Loire : Touraine aop « Les Roches fleuries » Sauvignon. 22.00€ Fruits frais d'agrumes et fruits exotiques : le caractère subtil du sauvignon.	4,40€	15,00€	
Pays d'Oc : Igp d'Oc Le Versant Viognier Généreux et puissant, un vin blanc suave et fruité.			22.00€

Nos vins rosés :

	15CL	37,5CL	75CL
Cotes de Provence aop : Minuty- Coté Presqu'île. Une bouche franche et acidulée pour les repas d'été.	5,80€		29,00€

Corse : Igp Île de Beauté Terra d'Ortolo.

Au sud de Bastia, ce vin frais et généreux dévoile des arômes de fruits noirs.			19,00€
--	--	--	--------

Méditerranée IGP « La demoiselle sans gênes ».

22.00€	4,40€		
--------	-------	--	--

Croquant et frais : fermez les yeux vous êtes à Aix-en- Provence...

Italie : Vénétie Bardolino Chiaretto doc Terre di Verona

	3,60€	10,50€	18.00€
Robe légère, au nez de cerises et de bonbons anglais , une bouche fraîche gourmande et fruitée.			

Les Bulles alternatives :

	LA COUPE	LA BOUTEILLE
Prosecco doc Ca'bolani Tout en fraîcheur à la bulle fine et aérienne.	6€	25€
Champagne du moment	11€	70€
Crémant du moment	5€	30€

Les vins en carafe

Rouge IGP BOUCHES DU RHONE	15CL	2,90€	25CL	4,50€	50CL	7,90€	100CL	16€
Blanc IGP PAYS D'OC Chardonnay	15CL	3,20€	25CL	4,90€	50CL	8,90€	100CL	17€
Rosé IGP ALPILLES	15CL	2,90€	25CL	4,50€	50CL	7,90€	100CL	16€

VIN DU MOMENT

ROUGE

ANJOU AAC 2022 Vignoble de la Bête	23€ la bouteille 75cl	4,00€ le verre
HAUT MEDOC Château d'ARCINS	55€ la bouteille 75cl	25,00€ 37,5cl
SAINT D'ESTEPHE 2017AOP Beau-Site	80€ la bouteille 75cl	

BLANC

LOIRE – CHEVERNY 2020 ACC LES BORDERIE	22€ la bouteille 37,5cl
LOIRE Muscadet sèvre et Maine sur lie Sancive	14€ la bouteille 37,5cl

ROSE

TAVEL vignoble du soleil AOC	14€ la bouteille 37,5cl
------------------------------	-------------------------