



BIENVENUE CHEZ MARCEL !

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



CHEZMARCEL





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 !



Chez Marcel : bar-ateliers dégustations. Luka Antonic.
Superbes mises en valeur des bières par un zythologue diplômé : qualité, conseils, accueil, choix topissime. Petit livret descriptif en prime. Simplicité, rigueur, sourire garantis. Petit frère à Noyelles, en version restauration et sélection de bières plus large. Incontournable.





NOS PLANCHES APÉRITIVES

SAUCISSON SEC PUR PORC LABEL ROUGE TRANCHÉ - 200G
8€

DEMI SAUCISSON SEC PUR PORC LABEL ROUGE TRANCHÉ - 100G
5€

CORNET DE FRITES FRAÎCHES
CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF
5€

PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES :
JAMBON BLANC FUMÉ, CHORIZO, TERRINE DE CAMPAGNE PUR PORC,
MIMOLETTE, TOMME AU LAIT DE VACHE

PETITE PLANCHE : 13€
GRANDE PLANCHE : 24€

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
SAUMON FUMÉ SUR PLACE (80G), TOAST DE PAIN SUÉDOIS,
CRÈME DE CHÈVRE FRAIS (MIEL, CITRON, CIBOULETTE)
13€

Nos sauces chaudes maison : sauce maroilles, sauce du moment
1,50€

Nos sauces froides maison : mayonnaise, tartare
1€





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 végétarien

Notre poulet est halal



MAC AND CHEESE

CASSOLETTE DE PÂTES TYPE MACARONI GRATINÉES AU CHEDDAR ET LA BIÈRE, ÉMINCÉS DE LARD GRILLÉ (SERVI AVEC SALADE)

17€

CASSOLETTE D'ÉMINCÉS DE POULET AU MAROILLES

POULET CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET SNACKÉ, OIGNONS FRITS, CHAPELURE, SAUCE MAROILLES MAISON

17€

WELSH

(SUPPLÉMENT OEUF PARFAIT : +1€)

17€

FISH & CHIPS

POISSON DU MOMENT, TEMPURA À LA BIÈRE, SAUCE TARTARE MAISON

18€

BOEUF BOURGUIGNON

CAROTTES, CHAMPIGNONS, ÉMINCÉS DE LARD, OIGNONS, VIN ROUGE

19€

BURGER MARCEL

PAIN BRIOCHÉ, STEAK DE BŒUF CHAROLAIS 150G OU FILET DE POULET, SAUCE BURGER MAISON, TOMATE, CORNICHON, BACON GRILLÉ, SALADE, CHEDDAR

20€

BAVETTE 180G

21€

SALADE CÉSAR

FEUILLE DE CHÊNE, TOMATES CERISES, POULET CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET SNACKÉ, TRANCHES DE LARD GRILLÉ, CROUTONS, VINAIGRETTE, COPEAUX DE PARMESAN ET OEUF PARFAIT

17€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

FEUILLE DE CHÊNE, TOMATES CERISES, TOASTS DE CHÈVRE CHAUD, TRANCHES DE LARD GRILLÉ, CROUTONS, VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE

17€

Nos sauces chaudes maison : sauce maroilles, sauce du moment 1,50€

Nos sauces froides maison : mayonnaise, tartare 1€





MENU ENFANT

(BOISSON - PLAT - DESSERT)

(JUSQU'À 12 ANS)

BOISSONS

SIROP À L'EAU OU DIABOLO
BARBE À PAPA / GRENADINE / MENTHE / FRAISE / CITRON / VIOLETTE

PLATS

[SERVIS AVEC FRITES, LÉGUMES FRAIS ET/OU SALADE VERTE]

JAMBON BLANC FUMÉ

STEAK HACHÉ

NUGGETS DE POULET

BÂTONNETS DE POISSON PANÉ

BURGER

(PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ, SAUCE KETCHUP, CHEDDAR)

DESSERTS

MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT

MINI BRIOCHE PERDUE

GLACE (1 BOULE AU CHOIX)

12€





NOS DESSERTS FAITS MAISON

BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON

BOULE DE CRÈME GLACÉE VANILLE

8€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

CRÈME ANGLAISE MAISON

8€

ASSIETTE DE FROMAGES

MAROILLES, MIMOLETTE, TOMME AU LAIT DE VACHE

8€

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

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

7 €





VINS ET PÉTILLANTS

25cl	50cl	12.5cl	75cl
10€	20€		

Carafe de vin

Rouge, blanc, rosé

Vin rouge “Hauts comme 3 pommes”, Côteaux de Béliers IGP, 13°

6€ 28€

Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

Vin blanc sec “Chardonnay Tradition”, Pays d’Oc IGP, 13.5°

6€ 28€

Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

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

6€ 28€

Domaine de Pellehaut - Montréal du Gers (32)

Vin rosé “Greg & Juju”, Pays d’Oc IGP, 12.5°

6€ 28€

Domaine Preignes le Vieux - Vias (34)

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

6€ 25€

Maison Louis de Grenelle - Saumur (49)

Kir vin blanc ou pétillant

7€

(cassis, framboise, passion, violette)

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

45€

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

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

Jade sans alcool (0.0°) - Brasserie Castelain (62) - 25cl

4€

Sam sans alcool (0.3°) - Brasserie Motte-Cordonnier (59) - 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 gourmand à l'eau - 33cl Barbe à papa, citron, fraise, grenadine, menthe, pêche-abricot, violette	3€
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€





PRIVATISEZ CHEZ MARCEL POUR VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS



DE 10 À 100 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.noyelles@gmail.com.

