

# Menu « Marcelous » 2021

Ce Menu n'est pas servi Le :

*(le vendredi soir et samedi midi et soir et Dimanche) et les Jours Fériés*

« Fait Maison »

<i>Entrée+ Plat + Fromage + Dessert ou café/Thé Gourmand</i>	<i>32.00€</i>
<i>Ou Entrée+ Plat + Café/Thé Gourmand (avec.3 pt. Desserts)</i>	<i>27.00€</i>
<i>Ou Entrée+ Plat + Fromage ou Dessert</i>	<i>25.00€</i>
<i>ou Plat+ Desserts 19€.ou café Gourmand 21€ ou Entrée+ Plat</i>	<i>22.00€</i>

☆☆☆

<i>Escargots beurre persillé et Moules farcies au beurre, tomates au Basilic, en verdure</i>	<i>14 €</i>
<i>Ou Cassolette de Ravioles de la Drôme à la crème, au saumon fumé</i>	<i>14 €</i>
<i>Ou Lamelles de foie gras et magret de canard fumé sup 4€ menu</i>	<i>18 €</i>
<i>Ou Saucisson de Lyon brioché, Pistaché, Beurre blanc en verdure</i>	<i>15 €</i>
<i>Ou Soupe de Poissons et sa Rouille, Croûtons Dorés et Fromage Râpé.</i>	<i>10 €</i>
<i>Ou Jambon cru et Rillettes de Canard pain grillé, Terrine du jour, parmesan</i>	<i>15 €</i>

☆☆☆

<i>Poisson Selon L'Arrivage</i>	<i>16 €</i>
<i>Ou Plat du Jour Annoncé Verbalelement</i>	<i>16 €</i>
<i>Ou Quenelle de Brochet ( de Lyon ) et son gâteau de foie coulis de tomate</i>	<i>15 €</i>
<i>Ou Cassolette de rognons à la crème de champignons, garniture d'Hiver</i>	<i>18 €</i>
<i>Ou Pièce de Bœuf : à la bourguignonne, purée de pomme de terre</i>	<i>18 €</i>

☆☆☆

*Fromage ; Blanc à la Crème 6 € Duo de Fromages Secs 7€*  
*Les Desserts du Jour Annoncés Verbalelement 9€ ou Café Gourmand 7 €*

*Ou Supplément de 3.50 € pour un Dessert du menu olivier. Café 2.50€ Infusion 2.50 €*

*Menu enfant (Jusqu'à 10 ans) Plat garni, Dessert et Soda » 12 € »*  
*Menu Ados Marcelous de 10 à 16 ans Entrée+Plat+ Dessert Boisson (soda) 21€*

☆☆☆