



## Menu « Marcelous »



« Un Homme maigre doit toujours dire qu'un Bon Coq n'est jamais Gras »

Gustave Flaubert – Dictionnaire des Idées Reçues

(Le Midi et Soir du Mercredi au Vendredi inclus)

Hors Jours Fériés ( et Dimanche Midi)

Entrée+ Plat + Fromage + Dessert ou café/Thé Gourmand	32.00 €
Entrée+ Plat + Café/Thé Gourmand (3 petits Desserts)	28.00 €
Entrée + Plat + Fromage ou Dessert	26.00 €
Entrée + Plat,	23.00 €
Plat+ café Gourmand,	22.00 €

### « Les Entrées »

Carpaccio de Saumon cru mariné au citron, salade d'été

Ou Ravioles à la crème aux Écrevisse et Fine H (Drôme)

Ou Escargots beurre persillé et Moules farcies au beurre, tomates au Basilic

Ou Salade de Ravioles à l'huile d'olives et caillette (Drôme)

Ou Poêlée de fruits de mer en verdure, fines herbes parfumées à l'anis.

Ou Lamelles de foie gras cuit au gros sel, salade et haricots verts 4€ sup au menu

### « Les plats chauds »

#### Poisson Selon L'Arrivage

Ou Pièce de Bœuf à la crème champignon ou Nature , garniture

Ou Cassolette de Rognons de veau à la crème de champignons, sa garniture

Ou Méli-Mélo : Cote d'Agneau et demi Caille rôtie au vrais jus , sa garniture



Duo de Fromages Secs Fromage Blanc à la Crème

OU

Les Desserts du Jour Annoncés Verbalement ou Café Gourmand



Supplément de 3€ pour un Dessert à la carte Café 2.50€ Infusion 2.50 €

Menu enfant (Jusqu'à 10 ans) Plat garni, Dessert et Siro 12€

Menu Ados Marcelous de 10 à 16 ans Entrée +Plat+ Dessert Boisson (soda) 21€

Été 2021

« Nouveau »



## Menu week-end Marcelous



« Un Homme maigre doit toujours dire qu'un Bon Coq n'est jamais Gras »

Gustave Flaubert – Dictionnaire des Idées Reçues

(Le Midi et Soir du Samedi au Dimanche midi inclus)

Entrée+ Plat + Fromage + Dessert ou café/Thé Gourmand 35.00 €

Entrée+ Plat + Café/Thé Gourmand (3 petits Desserts) 31.00 €

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 28.00 €

### « Les Entrées »

Carpaccio de Saumon cru mariné au citron, salade de saison

OU Salade de Ravioles à l'huile d'olives et caillette FH (Drôme)

Ou Escargots beurre persillé et Moules farcies au beurre, tomates au Basilic

OU Ravioles à la crème aux lamelles de saumon fumé maison (Drôme)

Ou Poêlée de fruits de mer en verdure, fines herbes parfumées à l'anis.

Ou Lamelles de foie gras cuit au gros sel, salade et haricots verts 3 € sup au Menu

### « Les plats chauds »

Poisson Selon L'Arrivage

Ou Bavette de Bœuf à la crème champignon ou Nature , sa garniture

Ou Cassolette de Rognons de veau à la crème de champignons, sa garniture

Ou Méli-Mélo : Cote d'Agneau et demi Caille rôtie au vrais jus , sa garniture

Ou Tournedos de Bœuf à la Crème ,cèpes et Girolles, crêpe de Pommes de Terre,  
Légumes ,

6€ sup au Menu



Duo de Fromages Secs Fromage Blanc à la Crème

OU

Les Desserts du Jour Annoncés Verbalement ou Café Gourmand



Supplément de 3€ pour un Dessert à la carte Café 2.50€ Infusion 2.50 €

Menu enfant (Jusqu'à 10 ans) Plat garni, Dessert et Siro 12€

Menu Ados Marcelous de 10 à 16 ans Entrée +Plat+ Dessert Boisson (soda) 24€

Été 2021

