



Entrées

- Melon au jambon de pays - **4.9** Gaspacho de tomates et basilic - **3.9** Terrine de Marcel - **4.9**
Salade de tomates, mozzarella et pesto de basilic - **5.5** Rillettes de saumon à la ciboulette, pain grillé - **4.9**
6 Escargots au beurre persillé - **7** Poireaux vinaigrette, œuf mimosa - **4** Tranche de bloc de foie gras de canard - **9.8**
Œufs plein air mayonnaise maison - **3.9** Os à moelle, fleur de sel - **4.5** Saumon fumé, citron, beurre demi-sel - **7.4**
La belle planche à partager - pour 2 personnes - **9.9**
(Jambon de pays, saucisson sec noisette, terrine de marcel, oeufs mayonnaise maison, cornichons, beurre demi-sel)
LA STAR : Salade de gésiers confits et lardons fumés - 4.9

Plats

Nos frites sont faites maison avec amour

- Salade Caesar de Marcel - **11.9** Tranche de jambon champenois braisé, sauce barbecue, frites - **11.9**
Tartare de boeuf Charolais, frites - **13.5** Salade de chèvre chaud - **11.9** Burger Marcel au Cantal, frites - **13.5**
Bœuf bourguignon, macaronis - **12.9** Escalope de saumon, sauce à l'oseille, haricots verts - **13.5**
Fish and chips, frites, sauce tartare maison - **12.5** Côte de cochon fondante, sauce barbecue, frites - **10.5**
Bavette à l'échalote ou sauce poivre, frites - **13** Escalope de poulet mariné au citron, frites - **11.9**
Andouillette de Troyes, sauce Chaource, frites - **12** Cuisse de canard confite, purée - **12.8**
Macaronis crémeuses à la truffe d'été, jambon, Comté - **12.9**
LA STAR : Joue de porc mijotée à la provençale, purée - 12.5

Plats enfants - 10 ans

- Steak haché, frites maison ou macaronis - **6.9** ½ Fish and chips, frites - **6.9**
(steak haché servi à point ou bien cuit)

À côté

- Frites maison - **3.5** Petite salade verte - **2.5** Purée - **3.5** Haricots verts - **3.5** Macaronis - **3.5**

Fromage

- Chaource - **2.8**

Desserts

- Le colonel Champenois (colonel au ratafia de champagne) - **4.5** Clafoutis aux cerises griottes de Mamie - **4.9**
Fraises crème fouettée tout simplement - **5.9** Île flottante aux pralines roses - **4.9** Mousse au chocolat - **3.9**
Chou crème fouettée - **2.9** Banana Split - **5.5** Crème brûlée à la vanille Bourbon - **4.9**
Baba au rhum, crème fouettée - **5.5** Moelleux au chocolat, glace vanille, crème anglaise - **5.9**
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat - **4.9** Brioche perdue, crème fouettée, caramel - **6.5**
1 boule de glace - **2.1** 2 boules de glace - **3.9** 3 boules de glace - **4.9** Supplément crème fouettée - **0.5**

LA STAR : La fameuse part de tarte aux fraises ! - 4.9



Apéritifs

Ricard (Pastis de Marseille) 2cl - **1.9** Mauresque, Tomate, Perroquet (2cl) - **2.5** Kir - cassis, mûre, pêche (12cl) - **3.5**
 Kir royal (12cl) - **6.5** Martini Blanc, Rouge (4cl) - **3** Suze (boisson fermentée à base de gentiane) 5cl - **3.5**
 Porto Blanc, Rouge (4cl) - **3** Whisky Ballantines 40° (4cl) - **4.5** Whisky Chivas 12A 40° (4cl) - **6** Lillet rosé (4cl) - **5**
 Aperol Spritz (boisson alcoolisée aromatisée à l'orange) 25cl - **6.9** Lillet rosé Spritz (25cl) - **6.9**
 IGP Côtes de Gascogne Moelleux - Bal des Papillons (12cl) - **4.9** Le sans alcool de Marcel (25cl) - **4.5**

Les Bulles de Marcel

Champagne local du moment : Coupe de Champagne (12cl) - **5.9** Bouteille de Champagne (75cl) - **29**
Cidre Brut du moment : Verre de cidre (12cl) - **2.9** Bouteille de cidre (75cl) - **16**

Vins en bouteille

Blanc 75cl

IGP OC Chardonnay - Cave des 9 clés - **18**
 AOC Saint Bris - Simonnet Febvre - **29**
 IGP OC Chardonnay - Henry De La Grange - **23**

Rosé 75cl

IGP OC Le P'tit Gris "Grenache Gris" - Marcel Pernet - **22**
 AOP Côtes de Provence Masterel - **29**

Rouge 75cl

IGP OC Merlot - Cave des 9 clés - **18**
 AOP Bordeaux - Cour de Montessant - **22**
 AOP Chiroubles - Dominique Piron - **29**
 IGP Ardèche Gamay « Modestine » Vignerons Ardéchois - **22**
 AOP Côtes-du-Rhône Villages « Yeux de Biche » Pernet-Thevenin - **24**
 AOP Saint-Pourçain « Reserve Spéciale » Cave de Saint-Pourçain - **28**

Boissons "à la Verse"

Les Bières pressions

	Verre 12,5 centilitres	Quart 25 centilitres	Tiers 33 centilitres	Demi 50 centilitres	Quille 1 litre	Magnum 1,5 litre
Blonde du Bouillon - 5,7°	-	3.9	4.9	6.9	-	-
Leffe blonde - 6,6°	-	4.5	5.5	7.5	-	-
Picon Bière (apéritif à l'orange)	-	4.5	5.5	8	-	-
Panaché - Monaco	-	4.5	5.5	7.5	-	-
Sangria	3	4.9	-	8.9	15.9	22.8
Vin Rouge IGP OC Merlot Cave des 9 clés	3	4.9	-	8.9	15.9	22.8
Vin Rosé IGP Gard Collines Demoiselles	3	4.9	-	8.9	15.9	22.8
Vin Blanc IGP OC Chardonnay Cave des 9 clés	3	4.9	-	8.9	15.9	22.8

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl) - **3.3** Fuze Tea Pêche (25cl) - **3.1** Fanta (25cl) - **3.1** Limonade (25cl) - **2.9**
 Diabolo (20cl) - **3.5** Jus de fruits : pomme, orange, tomate (25cl) - **3.1**
 Sirop à l'eau - **1.9** Perrier (33cl) - **3.3** Vittel (1L) - **2.9** San Pellegrino (1L) - **3.5** Supplément sirop - **0.5**

Boissons chaudes

Expresso - **2** Décaféiné - **2** Allongé - **2** Double expresso - **3.8** Café crème - **3**
 Cappuccino - **3** Chocolat - **3.5** Thés et Infusions Kusmi Tea - **3** Irish Coffee - **8**

Digestifs

Prunelle de Troyes (4cl) - **4.5** AOP Calvados Closville 40° (4cl) - **4.5** Eau de vie Poire ou Mirabelle (4cl) - **4.5**
 Cognac Prestignac VS 40° (4cl) - **5** Rhum Bumbu XO 40° (4cl) - **6** Ratafia de champagne - **Spécialité champenoise** (4cl) - **5**
 Rhum Havana club 7 ans 40° (4cl) - **4.5** Get 27 (liqueur de menthe) 4cl - **3.5**
LA STAR : AOC Armagnac Armin 10 ans 40° servi à la pipette (4cl) - 6



Starters

Melon with country-style ham - **4.9** Tomato and basil gazpacho - **3.9** Marcel's Terrine - **4.9**

Tomato, mozzarella and basil pesto salad - **5.5** Salmon rilette with chives, on toast - **4.9**

6 snails with parsley butter - **7** Leeks with vinaigrette, mimosa eggs - **4** Free-range eggs with homemade mayonnaise - **3.9**

A slice of duck foie gras - **9.8** Marrowbone, fleur de sel - **4.5** Smoked salmon, lemon, lightly salted butter - **7.4**

A lovely treat to share (serves 2) - **9.9**

(Country ham, hazelnut dry-cured sausage, Marcel's terrine, free-range eggs with homemade mayonnaise, gherkins and lightly salted butter)

THE STAR: Salad of confit gizzards and smoked bacon bits - 4.9

Main courses

Our chips are lovingly homemade

Marcel's Caesar Salad - **11.9** Slice of braised Champagne ham, barbecue sauce and fries - **11.9**

Charolais beef tartare, fries - **13.5** Warm goat's cheese salad - **11.9** Marcel Burger with Cantal cheese, fries - **13.5**

Beef bourguignon with macaroni - **12.9** Salmon escalope with sorrel sauce and green beans - **13.5**

Fish and chips, fries, homemade tartar sauce - **12.5** Tender pork chop, barbecue sauce and fries - **10.5**

Flank steak with shallot sauce or pepper sauce, fries - **13** Lemon-marinated chicken escalope, fries - **11.9**

Confit duck leg, mashed potatoes - **12.8** Creamy macaroni with summer truffle, ham and Comté cheese - **12.9**

Troyes andouillette with Chaource cheese sauce and fries - **12**

THE STAR: Provençal-style braised pork cheek with mashed potatoes - 12.5

Children's meals – up to 10 years old

Minced beef burger, homemade chips or macaroni - **6.9** (minced beef served medium or well done)

½ Fish and chips - **6.9**

Sides

Homemade chips - **3.5** Small green salad - **2.5** Mashed potatoes - **3.5** Green beans - **3.5** Macaroni - **3.5**

Cheese

Chaource - **2.8**

Desserts

Colonel Champenois (lemon sorbet with Champagne ratafia) - **4.5** Grandma's sour cherry clafoutis - **4.9**

Strawberries with whipped cream - **5.9** Floating island with pink pralines - **4.9** Chocolate mousse - **3.9**

Cream puff with whipped cream - **2.9** Banana Split - **5.5** Bourbon vanilla crème brûlée - **4.9**

Rum baba, whipped cream - **5.5** Chocolate cake, vanilla ice cream, custard - **5.9**

Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce - **4.9** French toast, whipped cream, caramel - **6.5**

1 scoop of ice cream - **2.1** 2 scoops of ice cream - **3.9** 3 scoops of ice cream - **4.9** Extra whipped cream - **0.5**

THE STAR: Our famous strawberry tart! - 4.9



Aperitifs

Ricard (Marseille Pastis) 2cl - **1.9** Mauresque, Tomato, Perroquet (2cl) - **2.5** Kir - blackcurrant, blackberry, peach(12cl) - **3.5**
 Kir royal (12cl) - **6.5** Martini White/Red (4cl) - **3** Suze (a fermented drink made from gentian) 5cl - **3.5**
 Porto White/Red (4cl) - **3** Whisky Ballantines 40° (4cl) - **4.5** Whisky Chivas 12A 40° (4cl) - **6** Lillet rosé (4cl) - **5**
 Aperol Spritz (orange-flavoured alcoholic drink) (25cl) - **6.9** Lillet rosé Spritz (25cl) - **6.9**
 IGP Côtes de Gascogne Moelleux - Bal des Papillons (12cl) - **4.9** Marcel's non-alcoholic drink(25cl) - **4.5**

Marcel's sparkling selection

Local champagne of the moment : Glass of champagne (12cl) - **5.9** Bottle of Champagne (75cl) - **29**
Cider of the moment : Glass of cider (12cl) - **2.9** Bottle of cider (75cl) - **16**

Wines by the bottle

White 75cl

IGP OC Chardonnay - Cave des 9 clés - **18**
 AOC Saint Bris - Simonnet Febvre - **29**
 IGP OC Chardonnay - Henry De La Grange - **23**

Rosé 75cl

IGP OC Le P'tit Gris "Grenache Gris"- Marcel Pernet - **22**
 AOP Côtes de Provence Masterel - **29**

Red 75cl

IGP OC Merlot - Cave des 9 clés - **18**
 AOP Bordeaux - Cour de Montessant - **22**
 AOP Chiroubles - Dominique Piron - **29**
 IGP Ardèche Gamay « Modestine » Vignerons Ardéchois - **22**
 AOP Côtes-du-Rhône Villages « Yeux de Biche » Pernet-Thevenin - **24**
 AOP Saint-Pourçain « Reserve Spéciale » Cave de Saint-Pourçain - **28**

Drinks "By the Glass"

Draft beers

	Glass 12,5 centiliters	Quarter 25 centiliters	One-third 33 centiliters	Half 50 centiliters	Bottle 1 liter	Magnum 1,5 liter
Blonde of Bouillon - 5,7°	-	3.9	4.9	6.9	-	-
Leffe blonde - 6,6°	-	4.5	5.5	7.5	-	-
Picon Beer	-	4.5	5.5	8	-	-
Shandy or Monaco	-	4.5	5.5	7.5	-	-
Sangria	3	4.9	-	8.9	15.9	22.8
Red Wine IGP OC Merlot Cave des 9 clés	3	4.9	-	8.9	15.9	22.8
Rosé Wine IGP Gard Collines Demoiselles	3	4.9	-	8.9	15.9	22.8
White Wine IGP OC Chardonnay Cave des 9 clés	3	4.9	-	8.9	15.9	22.8

Soft Drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl) - **3.3** Fuze Tea peach (25cl) - **3.1** Fanta (25cl) - **3.1** Limonade (25cl) - **2.9**
 Diabolo (20cl) - **3.5** Fruit juices: apple, orange, tomato (25cl) - **3.1** Water-based syrup - **1.9**
 Perrier (33cl) - **3.3** Vittel (1L) - **2.9** San Pellegrino (1L) - **3.5** Syrup supplement - **0.5**

Hot Drinks

Espresso - **2** Decaffeinated - **2** Long coffee - **2** Double espresso - **3.8** Coffee with milk - **3**
 Cappuccino - **3** Hot Chocolate - **3.5** Kusmi Tea & infusions - **3** Irish coffee - **8**

Digestifs

Prunelle de Troyes (4cl) - **4.5** AOP Calvados Closville 40° (4cl) - **4.5** Eau de vie Poire ou Mirabelle (4cl) - **4.5**
 Cognac Prestignac VS 40° (4cl) - **5** Rhum Bumbu XO 40° (4cl) - **6** Ratafia de champagne - **A Champagne speciality** (4cl) - **5**
 Rhum Havana club 7 ans 40°(4cl) - **4.5** Get 27 (mint liqueur) 4cl - **3.5**
THE STAR : AOC Armagnac Armin 10 ans 40° served with a pipette (4cl) - 6