



Entrées

Œufs plein air mayonnaise maison - **3.9** Soupe à l'oignon gratinée - **4.8** Terrine de Marcel - **4.9**
Hareng, pommes de terre vinaigrette - **4.9** Poireaux vinaigrette, œuf mimosa - **4.1** Os à moelle, fleur de sel - **4.5**
6 Escargots au beurre persillé - **7** Quiche lorraine maison - **4.5** Velouté de champignons à la crème, ail et persil - **3.9**
Tranche de bloc de foie gras de canard - **9.8** Rillettes de cochon, cornichons - **3.7** Saumon fumé, citron, beurre demi-sel - **7.4**
La belle planche à partager - pour 2 personnes - **9.9**
(Rillettes de cochon, saucisson sec noisette, terrine de marcel, oeufs mayonnaise maison, cornichons)
LA STAR : Œuf meurette plein air, lardons, champignons - 6

Plats

Nos frites sont faites maison avec amour chaque jour

Côte de cochon fondante XL, frites - **10.5** Parmentier de confit de canard, salade verte - **12.8**
Saucisse de Morteau, cancoillotte, pommes de terre sautées en persillade - **11.9** Bœuf bourguignon, coquillettes - **12.9**
Cuisse de canard confite, pommes de terre sautées en persillade - **12.9** Tête de veau, sauce gribiche - **11.9**
Escalope de poulet à la crème champignons, purée - **10.9** Andouillette de Troyes, sauce Chaource, frites - **12**
Escalope de saumon, beurre blanc citronné, haricots verts - **13.5** Fish and chips, frites, sauce tartare maison - **12.5**
Burger Marcel à la Raclette, frites - **13.5** Bavette à l'échalote, frites - **13**
LA STAR : Coquillettes crémeuses à la truffe d'été, jambon, Comté - 12.9

↪ Disponible en option végétarienne - **12**

Plats enfants (jusqu'à 10 ans)

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

Accompagnements

Frites maison - **3.5** Petite salade verte - **2.5**
Coquillettes - **3.5** Purée - **3.5** Haricots verts - **3.5**
Pommes de terre sautées en persillade - **3.5**

Pour 1€ de plus,
un café avec
notre dessert !

Fromage et Desserts

Chaource AOP - **2.8** Le colonel Champenois (colonel au ratafia de champagne) - **4.5** Nougat glacé, coulis de fruits rouges - **4.1**
Chou crème fouettée - **2.9** Banana Split - **5.5** Quart d'ananas frais - **3.9** Brioche perdue, crème fouettée, caramel - **6.5**
Crème brûlée à la vanille - **4.9** Profiterole, glace vanille, sauce chocolat - **4.9** Mousse au chocolat - **3.9**
Île flottante aux pralines roses - **4.9** Moelleux au chocolat, glace vanille, crème anglaise - **5.9**
LA STAR : Crumble aux pommes façon grand-mère, amandes effilées - 4.5

1 boule de glace - **2.1** 2 boules de glace - **3.9** 3 boules de glace - **4.9** Supplément crème fouettée - **0.5**
Parfums de glace : Vanille, Chocolat, Framboise, Citron, Café, Plombières (fruits secs)

Boissons à la verse

	Verre 12,5 centilitres	Quart 25 centilitres	Tiers 33 centilitres	Demi 50 centilitres	Quille 1 litre	Magnum 1,5 litre
Bière 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	-	-
Vin rouge : IGP Pays d'Oc - Merlot	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 Pays d'Oc - Chardonnay	3	4.9	-	8.9	15.9	22.8

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**

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 (vermouth) 4cl - **3**
 Porto Blanc, Rouge (4cl) - **3**
 Suze (boisson fermentée à base de gentiane) 5cl - **3.5**
 Whisky Ballantines (4cl) - **4.5** Whisky Chivas 12A (4cl) - **6**
 IGP Côtes de Gascogne Moelleux - « Bal des Papillons » (12cl) - **4.9**
 Le cocktail sans alcool de Marcel (25cl) - **4.5**

Vins en bouteille

Blanc 75cl

IGP Pays d'Oc - Chardonnay - **18**
 AOC Saint-Bris - Sauvignon - **29**
 AOP Petit Chablis - **29**

Rosé 75cl

IGP Pays d'Oc - « Le P'tit Gris » - **22**
 AOP Côtes de Provence - « Haut Masterel » - **29**

Rouge 75cl

IGP Pays d'Oc - Merlot - **18**
 AOP Lussac Saint Émilien - « Roc du Giraudon » - **29**
 AOP Chiroubles - Gamay - **29**
 IGP Ardèche - « Modestine » - **22**
 AOP Côtes-du-Rhône - « Yeux de Biche » - **24**
 AOP Saint-Pourçain « Réserve Spéciale » - **28**



Les Spritz

Aperol Spritz (boisson alcoolisée à l'orange) 25cl - **6.9**
 Lillet rosé Spritz (apéritif à base de vin) 25cl - **6.9**
 Spritz sans alcool (25cl) - **4.9**

Les Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl) - **3.3**
 Fuze Tea Pêche, Fanta (25cl) - **3.3** Jus de fruits : pomme, orange (nectar), tomate (boisson à la tomate) 25cl - **3.3**
 Perrier (33cl) - **3.3** Limonade (25cl) - **2.5** Sirop à l'eau (20cl) - **1.9**
 Diabolo (20cl) - **2.9** San Pellegrino (1L) - **4.5**
 Vittel (1L) - **3.9** Supplément sirop - **0.5**

Digestifs

Prunelle de Troyes (4cl) - **4.5** Eau de vie Poire (4cl) - **4.5**
 Cognac Prestignac VS (4cl) - **4.5**
 Ratafia de champagne Spécialité champenoise (4cl) - **4.5**
 Rhum arrangé maison, ananas vanille - **4.5**
 Armin Menthe (liqueur de menthe) 4cl - **4.5**

LA STAR : AOC Armagnac Armin 10 ans 40° (4cl) - 6

Les boissons chaudes

Expresso - **1.9** Déca - **1.9** Allongé - **1.9** Café crème - **2.5**
 Double expresso - **3.5** Cappuccino - **2.9** Irish Coffee - **6.9**
 Thés Kusmi Tea - **2.9**
 Menthe, Maté pamplemousse, Fruits rouges
 Infusions Kusmi Tea - **2.9**
 Camomille, Verveine menthe, Rooibos vanille Bio