



les entrées

Œufs plein air mayonnaise maison - **3.9** Soupe à l'oignon gratinée - **4.8** Cervelas, sauce rémoulade - **4.5**
Œuf en gelée au jambon - **3.9** Melon au jambon de pays - **4.9** Poireaux vinaigrette, œuf mimosa - **4**
Concombre sauce fromage blanc, ciboulette, estragon - **3.9** Terrine de Marcel - **4.9**
Escargots beurre persillé, par 6 - **7** Saumon fumé, citron, beurre - **7.4**
Tranche de foie gras de canard - **9.8** La planche de cochonaille à partager (pour 2) - **9.9**

les plats

Cuisse de poulet sauce poulette, purée - **9.8** Saucisse au couteau, purée - **9.6**
Salade Caesar de Marcel - **11.9** Tomates farcies généreusement - **10.9** Tartare de boeuf au couteau, frites - **12.9**
Coquillettes sauce tomate, stracciatella - **8.9** Fish and chips, frites, sauce tartare maison - **12**
Bœuf bourguignon, lardons fumés, coquillettes - **12.3** Burger Marcel au Cantal, frites - **13.5**
Véritable andouillette de Troyes, frites - **12** Bavette à l'échalote, frites - **13**
Grillade de cochon, frites, sauce barbecue - **11.9** Escalope de saumon sauce à l'oseille, haricots verts - **13.5**
Cuisse de canard confite, purée - **12.8**

les plats enfants - 11 ans

Steak haché, frites - **7** Steak haché, coquillettes sauce tomate - **7**
(steak haché servi à point ou bien cuit)

à côté

Frites - **3.5** Petite salade verte - **3.5** Purée - **3.5** Riz - **3.5**
Haricots verts - **3.5** Coquillettes sauce tomate - **3.5**

le fromage

Chaource - **2.8**

les desserts

Le véritable colonel - **4.5** Riz au lait à l'ancienne - **3.9** Mousse au chocolat - **3.9**
Chou Chantilly - **2.9** Fraises Chantilly tout simplement - **4.9** Île flottante aux pralines roses - **4.9**
Clafoutis de grand-mère aux cerises griottes - **4.9** Tarte au citron meringuée - **4.5** Fromages blanc aux fruits rouges - **3.9**
Crème brûlée Vanille Bourbon - **4.9** Brioche perdue, Chantilly, caramel - **6.5** Baba au rhum, crème fouettée - **5.5**
Moelleux chocolat, cœur caramel, boule glace vanille - **5.9** Profiterole, glace vanille, sauce chocolat - **4.9**
1 boule de glace - **2.1** 2 boules de glace - **4.2** 3 boules de glace - **6.3** Supplément Chantilly - **0.5**

Pour **1 €** de plus, profitez d'un café avec votre dessert !

prix nets en euros - taxes et services compris
allergènes disponibles sur demande

les apéritifs

Kir - cassis, mûre, pêche (12cl) - **3.5** Kir royal (12cl) - **6.5** Coupe de Champagne du moment (12cl) - **6**
 Ricard (2cl) - **2.5** Mauresque, Tomate, Perroquet (2cl) - **3** Martini Blanc, Rouge (4cl) - **3** Suze (5cl) - **3.5**
 Porto Blanc, Rouge (4cl) - **3** Whisky Ballantines 40° (4cl) - **4.5** Whisky Chivas 12A 40° (4cl) - **7**
 IGP Côtes de Gascogne Moelleux - Haut Marin n°8 (12cl) - **6** Apérol Spritz - **7**

les vins en bouteille - 75cl

Champagne

Champagne Local du moment - **32**

Blanc

IGP OC Chardonnay - Cave des 9 clés - **20**

AOC Saint Bris - Simonnet Febvre - **28**

Rosé

IGP Méditerranée Kairos - **28**

AOP Côtes de Provence Masterel - **32**

Rouge

IGP OC Merlot - Cave des 9 clés - **18**

AOP Chiroubles - Dominique Piron - **29**

AOC Côte du Rhône Parallèle 45 BIO - Jaboulet - **24**

AOC Les Hauts de Cour Montessant - Bordeaux - **26**

AOP Cabardès - Les plos Réserve - **28**

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil BIO - Mabileau - **30**

les 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	-	4.5	5.5	8	-	-
Panaché - Monaco	-	4.5	5.5	7.5	-	-
Sangria - 10,5°	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 Rosé Colline Demoiselle	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

les softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl) - **3.3** Fuze Tea Pêche (25cl) - **3.1** Fanta (25cl) - **3.1**
 Limonade (25cl) - **2.9** Diabolo (25cl) - **3.5** Jus & Nectars : 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**

les 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**

les digestifs - 4cl

Cognac Prestignac VS 40° - **5** Calvados Closville 40° - **4.5** Poire ou Mirabelle - **4.5** Vieille Prune - **5**
 Prunelle de Troyes - **4.5** Rhum Plantation XO 20e anniversaire 40° - **5** Rhum Saint Etienne Agric. VSOP 45° - **4.5**
 Rhum Havana Club 40° - **3.5** La Mentheuse, crème de menthe 15° - **3.5** Get 27 - **3.5**

prix nets en euros - taxes et services compris

allergènes disponibles sur demande



Starters

Free-range eggs with mayonnaise - **3.9** French onion soup gratin - **4.8** Cervelas, remoulade sauce - **4.5**
Eggs in jelly with ham - **3.9** Melon with dry-cured ham - **4.9** Leek vinaigrette, mimosa egg - **4**
Cucumber, fromage blanc sauce, chives and tarragon - **3.9** Marcel's terrine - **4.9**
6 Snails with garlic butter - **7** Smoked salmon, lemon, unsalted butter - **7.4**
Medallion of foie gras - **9.8** Pork charcuterie platter to share (for 2) - **9.9**

Main Dishes

Quarter of Label Rouge chicken with mashed potatoes - **9.8** Knife-cut sausage with mashed potatoes - **9.6**
Marcel's caesar salad - **11.9** Generously stuffed tomatoes - **10.9** Knife-cut beef tartare with fries - **12.9**
Pasta in tomato sauce with stracciatella - **8.9** Fish and chips with fries and homemade tartar sauce - **12**
Beef bourguignon with smoked bacon and pasta - **12.3** Marcel burger with Cantal cheese and fries - **13.5**
Authentic Troyes andouillette with fries - **12** Shallot steak with fries - **13**
Pork shoulder with fries and barbecue sauce - **11.9** Salmon escalope with sorrel sauce and green beans - **13.5**
Confit duck leg with mashed potatoes - **12.8**

Children's Menu - Under 11 years old

Minced beef steak with fries - **7** Minced beef steak with pasta and tomato sauce - **7**
(Minced beef steak cooked medium or well done)

Sides

Fries - **3.5** Small green salad - **3.5** Mashed potatoes - **3.5**
Green beans - **3.5** Pasta with tomato sauce - **3.5** Rice - **3.5**

Local cheese

Chaource - **2.8**

Desserts

Colonel (Lemon sorbet with vodka) - **4.5** Traditional rice pudding - **3.9**
Chocolate mousse - **3.9** Chantilly cream puff - **2.9** Strawberries with Chantilly cream - **4.9**
Île flottante with pink pralines - **4.9** Cherry clafoutis with sour cherries - **4.9** Lemon meringue tart - **4.5**
Fromage blanc with red berries - **3.9** Bourbon vanilla crème brûlée - **4.9**
Brioche French toast, whipped cream, caramel - **6.5** Rum baba, whipped cream - **5.5**
Chocolate fondant, caramel center, vanilla ice cream - **5.9** Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce - **4.9**
1 scoop of ice cream - **2.1** 2 scoops of ice cream - **4.2** 3 scoops of ice cream - **6.3** Whipped cream supplement - **0.5**

A coffee with your dessert ? Just **€1** !

net prices in euros - taxes and service included
information on allergens available upon request

Beverage

Kir - Blackcurrant, Blackberry, Peach (12cl) - **3.5** Kir royal (12cl) - **6.5** Glass of the Champagne of the moment (12cl) - **6**
 Ricard (2cl) - **2.5** Mauresque, Tomate, Perroquet (2cl) - **3** Martini Blanc, Rouge (4cl) - **3** Suze (5cl) - **3.5**
 White or Red Port (4cl) - **3** Whisky Ballantines 40° (4cl) - **4.5** Whisky Chivas 12A 40° (4cl) - **7**
 IGP Côtes de Gascogne Moelleux - Haut Marin n°8 (12cl) - **5** Apérol Spritz - **7**

Wine Bottles - 75cl

Champagne

Local Champagne of the moment - **32**

White

IGP OC Chardonnay - Cave des 9 clés - **20**

AOC Saint Bris - Simonnet Febvre - **28**

Rosé

IGP Méditerranée Kairos - **28**

AOP Côtes de Provence Masterel - **32**

Red

IGP OC Merlot - Cave des 9 clés - **18**

AOP Chiroubles - Dominique Piron - **29**

AOC Côte du Rhône Parallèle 45 BIO - Jaboulet - **24**

AOC Les Hauts de Cour Montessant - Bordeaux - **26**

AOP Cabardès - Les plos Réserve - **28**

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil BIO - Mabileau - **30**

Drinks "By the Glass"

	Glass 12,5 centiliters	Quarter 25 centiliters	One-third 33 centiliters	Half 50 centiliters	Bottle 1 liter	Magnum 1,5 liter
Draft beers						
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 - 10,5°	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 Rosé Colline Demoiselle	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 Pêche (25cl) - **3.1** Fanta (25cl) - **3.1**
 Limonade (25cl) - **2.9** Diabolo (25cl) - **3.5** Juices & Nectars : Apple, Orange, Tomato (25cl) - **3.1**
 Syrup with Water - **1.9** Perrier (33cl) - **3.3** Vittel (1L) - **2.9** San Pellegrino (1L) - **3.5**

Hot Drinks

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

Digestifs - 4cl

Cognac Prestignac VS 40° - **5** Calvados Closville 40° - **4.5** Poire ou Mirabelle - **4.5** Vieille Prune - **5**
 Prunelle de Troyes - **4.5** Rhum Plantation XO 20e anniversaire 40° - **5** Rhum Saint Etienne Agric. VSOP 45° - **4.5**
 Rhum Havana Club 40° - **3.5** La Mentheuse, crème de menthe 15° - **3.5** Get 27 - **3.5**

net prices in euros - taxes and service included
 information on allergens available upon request