

Entrées

- Radis beurre demi-sel tout simplement - **3.5** 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** Sardines à l'huile citron - **4.5**
 Tranche de bloc de foie gras de canard - **9.8** Os à moelle, fleur de sel - **4.5** Saumon fumé, citron, beurre demi-sel - **7.4**
 Œufs plein air mayonnaise maison - **3.9** La belle farandole à partager (pour 2) - **9.9**
LA STAR : Salade de gésiers confits et lardons fumés - 4.9

Plats

Nos frites sont faites maison avec amour

- Tranche de jambon champenois braisé, 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**
 Saucisse au couteau, sauce poivre, purée - **9.9** 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, macaronis - 12.5

Plats enfants - 10 ans

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

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 : Notre part de tarte du moment selon la saison ! - 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"

	Verre 12,5 centilitres	Quart 25 centilitres	Tiers 33 centilitres	Demi 50 centilitres	Quille 1 litre	Magnum 1,5 litre
Les Bières pressions						
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