

ENTRÉE & ANTIPASTI

ASSIETTE DE GRAVLAX DE SAUMON MAISON..... 08.50
Gravlax de saumon maison, pesto basilic maison

BURRATA CREMOSA..... 09.50
Boule de burrata, roquette

CARPACCIO DE BOEUF..... 11.00
Fines tranches de boeuf, copeaux de parmesan, roquette, pesto

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE..... 18.70
Pâté de campagne au Montlouis, jambon sec, spinata, burrata cremosa, gorgonzola

SALADE

SALADE PARISIENNE..... 14.90
Jambon de Paris, œuf dur emmental, sauce vinaigrette maison, salade

SALADE CAESAR..... 15.80
Poulet pané maison, copeaux de parmesan, croûtons de pain grillé aux herbes, sauce maison

SALADE ITALIENNE..... 16.70
Jambon sec, burrata cremosa, pesto, vinaigrette maison, salade

SALADE SALMONE ET LIMONE..... 16.80
Gravlax de saumon maison, croûtons de pains aux herbes, citron, aneth, crème, salade

PLAT

BLUE BURGER..... 17.50
Steak, sauce gorgonzola maison, cheddar, oignon rouge, bun, roquette servie avec ses pommes grenailles

BURGER ITALIEN..... 17.50
Steak, sauce tomate, mozzarella, cheddar, oignon rouge, bun, roquette servie avec ses pommes grenailles

CARPACCIO MARCELLO..... 17.80
Double carpaccio, pétales de parmesan, burrata cremosa, oignon rouge, salade

PAVÉ DE SAUMON À LA SICILIENNE..... 17.80
Pavé de saumon grillé au four accompagné de ses penne au pesto basilic maison

BAVETTE D'ALOYAU À L'ITALIENNE..... 18.90
Sauce gorgonzola maison, pommes grenailles

TUTTI FRUTTI..... 8.90
1 Boule de fraise, de framboise et de citron, coulis de fruits rouges et crème fouettée

DAME BLANCHE..... 8.90
3 Boules de vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée

CHOCOLAT LIEGEOIS..... 8.90
2 Boules de chocolat, 1 boule de vanille, sauche chocolat maison, crème fouettée

CAFE LIEGEOIS..... 8.90
2 Boules de café, 1 boule de vanille, sauce café, crème fouettée

CARAMELITO..... 8.90
2 Boules de caramel, 1 boule de vanille, sauce caramel maison, crème fouettée

ITALIENNE..... 9.50
1 Boule de vanille, 2 boules chocolat, sauce chocolat maison, biscuit amaretti et crème fouettée

LIMONE..... 9.50
3 Boules de citron accompagnées d'un Limoncello glacé

KIKI BUENO..... 9.50
2 Boules de vanille, 1 boule de chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée, 1 barre de kinder bueno

COUPE 2 BOULES..... 5.80

COUPES 3 BOULES..... 7.50

BOULE DE GLACE..... 3.00
Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Citron, Fraise, Framboise, Café

MARCELLO

Caffè Pizzeria Trattoria Bar

PIZZA

POMODORO E FARINA 100% ITALIANA

MARGHERITA..... 13.80
Mozzarella, sauce tomate, origan, basilic frais

CALZONE CLASSICA..... 14.90
Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignon de Paris

REGINA..... 14.90
Jambon de Paris, champignons, mozzarella, basilic frais, sauce tomate

LA LOCALE DE L'ETAPE..... 15.40
Chèvre de Sainte Maure, miel, mozzarella, crème fraîche, origan

VEGGIE..... 15.50
Julienne de légumes à la provençale, mozzarella, roquette, sauce tomate

LA CARNE..... 15.50
Sauce bolognaise maison, oignon rouge, poivron, mozzarella

PICCANTE PICCANTE..... 15.90
Saucisse piquante italienne, poivrons lanières, mozzarella, sauce tomate

L'ALPINA..... 16.50
Pomme de terre façon tartiflette, mozzarella, fromage à raclette

MARCO POLLO..... 16.50
Emincé de poulet mariné, mozzarella, champignons, crème fraîche, origan

CALZONE DELLA BOMBA..... 16.80
Crème fraîche, jambon de pays, mozzarella, gorgonzola

FORMAGISSIMA..... 16.80
Chèvre de Sainte Maure, gorgonzola, ricotta, Mozzarella, sauce tomate

SALMONE..... 16.90
Gravlax de saumon maison (déposé après cuisson), mozzarella, crème, citron, aneth, sauce tomate

LA TARTUFFATA..... 17.90
Crème de truffe, ricotta, mozzarella, champignons, crème fraîche

LA MARCELLITTA..... 17.90
Jambon sec italien, pesto, burrata cremosa, mozzarella, roquette, sauce tomate

Happy hour

Du lundi au samedi
De 18h00 à 19h30

Toutes les bières pressions (50cl),
les cocktails et mocktails

7,50 €

Dessert

AFFOGATO..... 4.50
Glace vanille, café chaud, biscuit amaretti

PANNA COTTA MAISON..... 6.20
Coulis de fruits rouges ou coulis exotique ou caramel

TIRAMISU DA CASA..... 7.50
Tiramisu au café, poudre de chocolat

CHEESECAKE MAISON..... 8.50
Cheesecake aux speculos, caramel, crème fouettée

BRIOCHE PAIN PERDUE..... 8.90
Caramel maison, glace vanille, chantilly

Café ou thé Gourmand 8.50 €

PASTA

Toutes nos pâtes sont à base de penne

BOLOGNAISE..... 14.90
Sauce bolognaise al ragu, pétales de parmesan

CARBONARA alla FRANCESE..... 14.90
Lardon fumé, crème liquide, oignons, pétales de parmesan

PESTO..... 15.30
Pesto, pétales de parmesan, basilic frais

TRUFFATA..... 16.30
Crème de truffe, crème fraîche, ricotta

SALMONE..... 16.90
Saumon, crème, aneth, citron

PASTA DELLA NONNA..... 17.10
Pesto maison, burrata cremosa, sauce tomate

LASAGNA NAPOLETANA..... 15.70
Sauce bolognaise maison, béchamel au parmesan, mozzarella rapée, salade

GRATIN DE PENNE AU GORGONZOLA..... 15.90
Penne, sauce gorgonzola maison, mozzarella, servi avec sa salade verte

GRATIN DE PENNE MARCELLO..... 15.90
Penne, crème fraîche, jambon sec italien, mozzarella

GRATIN DE PENNE AU SAUMON..... 16.90
Penne, saumon, crème fraîche, mozzarella, servi avec sa salade verte

>> **SUP/** Suppléments pizza..... 2.50
Salade verte, penne ou pommes grenailles 4.00

Menu Midi & Soir

17.90 €
1 PLAT + 1 BOISSON

19.90 €
1 PLAT + 1 DESSERT
+ 1 BOISSON

DU LUNDI AU SAMEDI

PLAT

GRATIN DE PENNE AU GORGONZOLA
OU
PIZZA (Margherita, Regina, Piccante, Veggie)
OU
Pasta (Bolognaise ou Pesto)

DESSERT

TIRAMISU DA CASA
OU
PANNA COTTA
OU
CHEESECAKE (à l'italienne)
OU
AFFOGATO

BOISSON

BUDEWEISER (25 cl)
OU
VERRE DE VIN
(Saint Nicolas de Bourgueil ou Noble
joue ou Vouvray sec 15cl)
OU
SOFT
Pepsi / max (33cl) ou Seven up (33cl) ou
Jus d'orange ou pomme ou ananas (25cl)
OU
EAU (Badoit rouge ou Évian 33cl)

MENU BAMBINO 7.50 €

JUSQU'À 10 ANS

° Une MARGHERITA
ou PENNES À LA BOLOGNAISE
ou CHEESE BURGER POMME GRENAILLE

° 2 BOULES DE GLACE ou 1 PANNA COTTA
° 1 VERRE DE JUS DE POMME
ou D'ORANGE ou DE SIROP À L'EAU

APERITIFS
DIGESTIFS
ALCOOL

PORTO GRAHAM'S NATURA (6cl)	6.00
MARTINI Rosso, Branco, Fiero (6cl)	6.00
KIR PÉTILLANT (15 cl) Cassis, pêche, amarena	6.30
VODKA ERISTOFF (4cl)	7.50
GIN BOMBAY SAPHIR (4cl)	7.50
RHUM BACARDI ANEJO CUATRO (4cl)	7.50
BLENDED SCOTCH WHISKY WILLIAM LAWSON (4cl).....	7.50
SINGLE MAT WHISKY ABERFELDY 12 YEAR (4cl)	9.50
GET 27, GET 31 (6cl)	7.50
Suppléments : cola, eau gazeuse, limonade, tranche	1.00

SOFT

SIROP À L'EAU* (25 cl)	3.50
EVIAN Eau minérale plate (33 cl)	4.60
BADOIT ROUGE Eau minérale pétillante (33 cl)	4.60
LIMONADE Garçon (25 cl)	4.60
ORANGINA (25 cl)	4.60
PEPSI, PEPSI MAX (33cl)	4.60
SCHWEPPEs Tonic ou Agrumes (33cl).....	4.60
LIPTON ICE TEA PECHE (25 cl)	4.60
SEVEN UP (33 cl)	4.60
JUS DE FRUITS (20 cl)	4.60
Orange, tomate, pomme, abricot, ace, mangue	
DIABOLO* (25 cl)	4.60
ORANGE / CITRON PRESSÉ	6.00
*PARFUMS DISPONIBLES : Pêche, fraise, menthe, citron, grenadine, mojito, framboise, passion	

COCKTAILS 25cl 9.80€

MOJITOS (ron bacardi anejo cuatro, citron vert, menthe, cassonnade, eau gazeuse)

EL CLASSICO

EL CLASSICO Fraise

EL CLASSICO Passion

EL CLASSICO Framboise

SPRITZ (allongé à l'eau gazeuse et au vovray pétillant)

SPRITZ CLASSIQUE À l'apérol

SPRITZ HUGO À la liqueur Saint Germain

SPRITZ ITALIEN Au limoncello

SPRITZ BRETON On remplace le Vovray pétillant par du cidre

SHAKER

PINA COLADA

Ron bacardi anejo cuatro, purée de coco, jus d'ananas et de citron vert

SEX ON THE BEACH

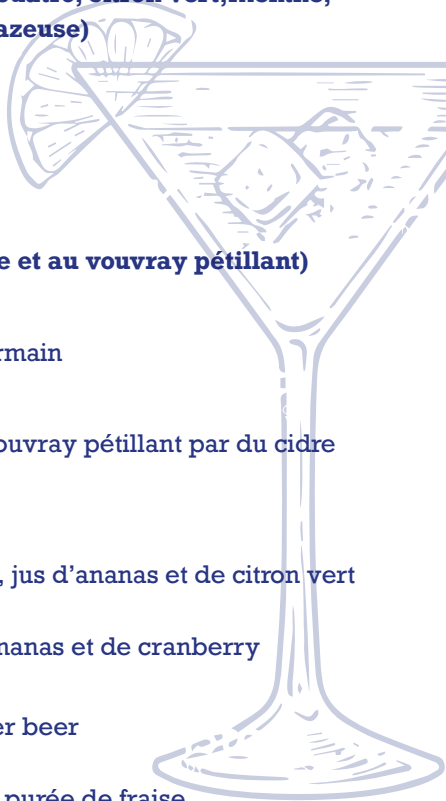
Vodka Eristoff, liqueur de pêche, jus d'ananas et de cranberry

MOSCOW MULE

Vodka Eristoff, jus de citron vert et ginger beer

GIN FIZZ FRAISE

Gin Bombay sapphire, jus de citron vert, purée de fraise, sucre de canne et eau gazeuse



VIRGIN MOJITOS (citron vert, menthe fraîche, cassonnade, sirop de mojito et eau gazeuse)

CLASSICO VIRGIN MOJITO

VIRGIN MOJITO Fraise

VIRGIN MOJITO Passion

VIRGIN MOJITO Framboise

VIRGIN SPRITZ (sirop de spritz, rondelle d'orange et eau gazeuse)

CLASSICO VIRGIN SPRITZ

VIRGIN SPRITZ FRAISE

VIRGIN SPRITZ CRANBERRY

VIRGIN SHAKER

SPAGGIA

Jus d'ananas, jus de citron vert, purée de coco et sirop de grenadine

STRAWBERRY SPECIAL

Purée de fraise, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron et limonade

APPLE TIME

Jus de pomme, jus de citron, jus d'orange, sirop de grenadine

PASSIONATA

Purée de passion, jus d'ananas, jus de cranberry, limonade



BIÈRE

PRESSIONS

	25cl	50cl
BUDWEISER.....	4.80	8.00
KWAK ROUGE.....	5.50	9.00
PICON BIÈRE.....	5.50	9.00
MONACO, PANACHÉ, DEMI SIROP.....	5.00	8.00

BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

desperados, corona, leffe sans alcools, LBF bière de blé blanche bio, LBF indien pale IPA bio

Flashez le code QR, tournez la
roue et gagnez un cadeau!



À VOUS
DE JOUER !

il Caffé

CAFÉ EXPRESSO	2.50
CAFÉ ALLONGÉ ou DÉCAFÉINÉ	2.60
CAFÉ NOISETTE ou DÉCA NOISETTE	2.60
DOUBLE EXPRESSO ou DOUBLE DÉCA	3.90
CAFÉ CRÈME	3.90
INFUSION ou THÉ (demandez les goûts à votre serveur)	4.50
CHOCOLAT CHAUD MAISON AU LAIT ENTIER	4.50
CAPPUCINO	4.80
CAFÉ MARCELLO (café latté, caramel, crème fouettée).....	5.50
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	5.50
IRISH COFFEE (whisky, café, sucre de canne, crème fouettée)....	9.80

EAU

	50cl	1L
EVIAN.....	4.80	6.90
BADOIT VERTE.....	4.80	6.90

VINO ROSSO

	15cl Verre	50cl Pichet	75cl Bouteille
AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL LES TERRES NOIRES LE CLOS VIGNEAU	6.00	19.00	27.00
AOC CHINON ROUGE DOMAINE GOURON	7.00	22.00	33.00

VINO BIANCA

VSIG PINOT GRIS MALVOISIE (moelleux) DOMAINE ASTRALY	6.80	19.50	28.00
AOP VOUVRAY LES PERRIERES (sec) ALAIN ET CHRISTOPHE LE CAPITAINE	6.80	19.50	28.00

VINO ROSATO

AOC TOURAINE NOBLE JOUE DOMAINE ASTRALY	6.00	19.00	27.00
AOC CHÂTEAU ROUBINE CÔTE DE PROVENCE LA VIE EN ROSE	7.00	22.00	33.00
AOP VOUVRAY BRUT ALAIN ET CHRISTOPHE LE CAPITAINE	6.00		29.00
CHAMPAGNE BRUT MOSAÏQUE JACQUART	12.00		58.00