

## VINS, CHAMPAGNES & CAVA

NOS VINS ROUGES		14,5 cl.	75 cl.
BORDEAUX	ABC «La Coudraie»	5	24
BOURGUEIL	ADP BIO "Poids Plume"		34
PÉCHARMANT	ADP Terres des Dieux	5,50	27
PAYS D'OC	«Côte de Bœuf»	5	24
GAILLAC	«Les Caprices d'Alix»	5,50	27
HAUTE VIENNE	IGP "Les Graulas"	5	24
VACQUEYRAS	ADC BIO "Grande Garrigue"		55

NOS VINS BLANCS		14,5 cl.	75 cl.
COTEAUX DU LAYON	ADC Dom. des 2 Vallées (moelleux)	8	39
PETIT CHABLIS	ADP "Vibrant" (sec)		39
GAILLAC	IGP «Les Caprices d'Alix»	5,50	27
MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE	Henry de Velter	6	29

NOS VINS ROSÉS		14,5 cl.	75 cl.
CÔTES DE PROVENCE	ADP Château du Rouet		44
MÉDITERRANÉE	IGP "Pure Gris"		24
GAILLAC	ADP «Les Caprices d'Alix»	5,50	27

LES VINS DU MONDE		14,5 cl.	75 cl.
ARGENTINE Rouge	BIO "Merlot", Cameleon		35
ARGENTINE Blanc	"Chardonnay", Cameleon		36
CALIFORNIE Rouge	"770 miles", Zinfandel		29
CHILI Rouge	"Carménère", El Grano		29
CHILI Blanc	"Chardonnay", El Grano		31
MEXIQUE Rouge	"Cabernet Sauvignon", LA CETTO		30
ESPAGNE Rouge	Rioja, Monologo Crianza		39
ESPAGNE Rouge	ADP Dom Jumilla	6	29

CHAMPAGNES & CAVA		14,5 cl.	75 cl.
Laurent AUBRIOT	- Cuvée de Réserve Brut	10	60
PHILIPPONNAT	- Royale Réserve Brut		80
FABRICA DE SUENOS	- Cava Bio	7	34

### BOISSONS CHAUDES

Café (8 cl.)	2	/ Déca (8 cl.)	2
Café Double (16 cl.)			4
Café Crème (16 cl.)			4,20
Thé / Infusions (16 cl.)			4
Chocolat Chaud (16 cl.)			4

### APÉRITIFS

Ricard (2 cl.)	4
Apéritifs (6 cl.)	5
Kir Maison (12,5 cl.)	6
Kir Cava (12,5 cl.)	8
Kir Royal (12,5 cl.)	11

(Cassis, Châtaigne, Mûre, Framboise, Pêche, Fraise des Bois)

### DIGESTIFS

Cognac, Calvados, Armagnac...	7
Poire William «Edel & Frères»	8

### EAUX

Vittel, San Pelegrino	3,50	- 50 cl. -
	5,50	- 100 cl. -
Chateldon	6	- 75 cl. -
Perrier	3	- 33 cl. -

### BIÈRES

Lefte Blonde Pression (25 cl.)	5
Ambrée (locale) (33 cl.)	6
Corona (35,5 cl.)	6
Hoegaarden (blanche) (33 cl.)	6
Pelforth (brune) (33 cl.)	6

### SODAS & JUS DE FRUITS

Sodas (33 cl.)	3,50
Sirops à l'eau	2,50
Jus de Fruits (25 cl.)	3,50

### WHISKIES

Ballantines (4 cl.)	6
Jack Daniels (4 cl.)	7
Jameson	8
Nikka Japon (4 cl.) Oban 14 ans (4 cl.)	9

### BOURBONS

4 Roses (4 cl.)	7
-----------------	---

### RHUMS

Bacardi (4 cl.)	6
Gold Carta Oro (4 cl.)	7

### GINS

Bombay Original (4 cl.)	6
Bombay Sapphire (4 cl.)	7

### TÉQUILA

Cuervo Reposado (4 cl.)	8
-------------------------	---

### VODKAS

Smirnoff (4 cl.)	6
------------------	---

Supplément Soda 3,50 €



« ON N'INDENTE RIEN, MAIS ON LE FAIT BIEN »

### COCKTAILS

PISCO SOUR	Pisco 4 cl., Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d'œuf	9
AMERICANO	Martini rouge 4 cl., Campari 2cl., Gin 1 cl., Perrier	9
BLOODY MARY	Vodka 4 cl., Jus de Tomate, Citron	9
MOJITO	Rhum 4 cl., Citron Vert, menthe, sucre roux	9
MOJITO ROYAL	Rhum 4 cl., Citron Vert, menthe, sucre roux & Cava	12
CAÏPIRINHA	Cachaça 4 cl., Citron Vert, sucre roux	9
CAÏPIROSKA	Vodka 4 cl., Citron Vert, sucre roux	9
MARGARITA	Tequila 4 cl., Cointreau 2 cl., citron vert	9
TEQUILA SUNRISE	Tequila 4 cl., jus d'orange, grenadine	9
COSMOPOLITAN	Vodka 4 cl., Cointreau 2cl., Citron Vert, jus de Cranberry	9
PIÑA COLADA	Malibu 4cl., Rhum 2cl., jus d'ananas, crème fraîche	9
MAÏ TAÏ	Rhum Blanc 2 cl., Rhum Ambré 2 cl., Cointreau 2 cl., Jus de Citron Vert, Sucre de Canne, Sirop d'Orgeat	9
WHITE LADY	Gin 2 cl., Grand Marnier 2 cl., Jus de Citron vert	9
SPRITZ CAVA	Apérol 6cl., Cava	9
SANGRIA	Cointreau 4 cl., Vin Rouge, Limonade & Fruits Frais	9
SANGRIA BLANCA	Cointreau 4 cl., Jus d'Orange, Fruits Frais et Cava	12

### MOCKTAILS - sans alcool -

VIRGIN MOJITO	Citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre roux	7
VIRGIN PIÑA COLADA	Crème, Jus d'Ananas, sirop Piña Colada & Caribbean	7
TUTTI FRUTI	Cocktail de jus de fruits	7
RIO	Jus d'Orange, Limonade, Citron Vert, sirop de Grenadine	7

### COFFEES

IRISH	Whisky 4 cl., café, chantilly, chocolat en poudre	9
RUSSIAN	Vodka 4 cl., café, chantilly, chocolat en poudre	9
CARIBBEAN	Rhum 4 cl., café, chantilly, chocolat en poudre	9

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

## APÉRO-TAPAS

- <b>PLANCHE CHARCUTERIE</b>	<b>18</b>
(Assortiment de Charcuteries Variées & Fromage MANCHEGO/Espagne)	
- <b>SAINT MARCELLIN FONDU au MIEL &amp; NOIX</b>	<b>9</b>
- <b>SAINT MARCELLIN FONDU au BASILIC &amp; PIGNON DE PIN</b>	<b>9</b>

## ENTRÉES

- <b>ENTRÉES du JOUR</b> (Suggestions)	<b>8</b>
- <b>EI CEVICHE REAL</b> / Pérou	<b>17</b>
(Daurade Royale & Cabillaud, marinés au Citron Vert, Coriandre Fraîche et Dignons Rouges...)	
- <b>OS à MOELLE RÔTI à la FLEUR de SEL de GUERANDE</b> (15 min.)	<b>10</b>
- <b>FOIE GRAS, Confiture de Figs et Noix et ses Toasts</b>	<b>15</b>
- <b>SALADE du TERROIR</b>	<b>19</b>
(Salade, Foie Gras, Gésiers Confits, Lardons, Jambon Seranno, Œuf, Croûtons & Noix...)	
- <b>BUDDHA BOWL VEGANNE</b>	<b>16</b>
(Riz, Falafels, Sauce Soja, Huile de Sésame, Fruits, Légumes et Graines...)	

## BURGERS

- <b>MARCEAU BEEF BURGER</b> (env. 180 g.)	<b>19</b>
(Haché de Bœuf Limousin, Lard Fumé, Fromage, sauce BBQ)	
- <b>MARCEAU FISH BURGER</b> (env. 180 g.)	<b>18</b>
(Poisson Blanc Pané au PANKO, sauce Tartare)	
- <b>MARCEAU CHICKEN BURGER</b> (env. 180 g.)	<b>17</b>
(Filet de Volaille Pané au PANKO, sauce Blanche)	

Tous nos Burgers sont servis avec Frites et Coleslaw

*Toutes nos viandes sont d'origine France / UE (ARDOISE)  
En cas de demande(s) spécifique(s) (ex. : Végétalien, diététique, allergies, intolérances...)  
N'hésitez pas à nous en faire part : Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes  
Tous nos menus sont hors boissons et non modifiables / Prix TTC / Service Compris  
Cartes Restaurant uniquement le midi / semaine*

## VIANDES

- <b>VIANDE du JOUR</b> (Suggestions)	<b>14</b>
- <b>TARTARE de BOEUF LIMOUSIN, PREPARE MINUTE</b> (env. 200 g.)	<b>18</b>
- <b>PIECE du BOUCHER</b> (env. 200 g.) (Suggestions)	<b>18</b>
- <b>MAGRET de CANARD</b> (env. 220 g.) (Ferme de Beauregard)	<b>21</b>
- <b>CONFIT de CANARD</b> (Ferme de Beauregard)	<b>19</b>
- <b>PICANHA</b> (env. 300 g.) / Brésil	<b>27</b>
/ Aiguillette de Bœuf (Origine, voir Ardoise)	
- <b>FEIJOADA (CASSOULET AU PORC BRÉSILIEN)</b> / Brésil	<b>21</b>
(Haricots Noirs, Viandes de Porc, Farofa, Riz, Chou Poêlé et Orange Fruit)	
<b>POISSONS</b>	
- <b>POISSON du JOUR</b> (Suggestions)	<b>14</b>
- <b>MOQUECA de PEIXE e CAMARAO</b> / Brésil	<b>26</b>
/ CASSOLETTE DE POISSON ET GAMBAS (Poisson Blanc, Gambas, Dignon, Tomate, Lait de Coco et Coriandre Fraîche)	
- <b>SUQUET DE PEIX</b> / Espagne (Catalogne)	<b>24</b>
/ SOUPE de POISSON CATALANE (Sélection de Poissons, Coquillages & Fruits de Mer Pochés dans un Fumet de Poisson et Pommes de Terre) - Suivant Arrivage -	

## DESSERTS

- <b>DESSERTS du JOUR</b> (Suggestions)	<b>8</b>
- <b>ASSIETTE DE 3 FROMAGES, SALADE AUX NOIX</b>	<b>8</b>

### - Les GLACES

(Glaces Artisanales des Alpes)

- **GLACE 2 BOULES** 6

- **GLACE 3 BOULES** 8

Parfums – Vanille, Chocolat, Café, Mangue,  
Fruits Rouges, Passion, Citron Vert

## - LES MENUS -

Retrouvez nos suggestions du jour sur Facebook

### MENU DU BISTROT (MIDI)

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT	<b>17</b>
ENTREE, PLAT ET DESSERT	<b>21</b>
(Uniquement le Midi du mardi au vendredi – Hors Férié)	

### MENU DU BISTROT (SOIR) **25**

ENTREE, PLAT ET DESSERT	<b>25</b>
(Tous les Soirs du mardi au samedi et Samedi midi – Hors Férié)	

### MENU DU BOUCHER (MIDI & SOIR) **24**

- La <b>PIECE du BOUCHER</b> (Ardoise) ou Le <b>TARTARE de BOEUF, PREPARE MINUTE</b> (env. 250 g.) ET - <b>DESSERTS du JOUR</b> (Suggestions)	<b>24</b>
--	-----------

### MENU ENFANT (-14ANS) **14**

- <b>HACHE DE BOEUF</b> ou <b>PLAT DU JOUR</b>	<b>14</b>
- <b>GLACE/SORBET (2 boules)</b>	
- <b>SIROP à L'EAU</b> ou <b>DIABOLO</b>	

Du Mardi au Samedi  
12.00-14.00 / 19.00-22.00  
Réservations et Infos : 05 55 77 23 43

[www.lemarceau-limoges.com](http://www.lemarceau-limoges.com)  
[hotelbistrotlemarceau@gmail.com](mailto:hotelbistrotlemarceau@gmail.com)  
<https://www.facebook.com/lemarceaulimoges/>

Pour tous vos Repas de Groupe, demandez nos menus.  
Jusqu'à 50 personnes (Salle) et 16 personnes dans le Privé