



Le Marceau

HÔTEL - BISTROT - BAR - COCKTAILS

LA CARTE

ENTRÉES

- PLANCHE MIXTE				19
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES, CORNICHONS, BEURRE...				
- EL «VERDADERO» CEVICHE PERUANO / PÉROU				17
POISSON BLANC MARINÉ AU CITRON VERT, CORIANDRE FRAÎCHE ET OIGNONS ROUGES...				
- LA SALADE VEG'ANNE				16
SALADE, FALAFELS, LÉGUMES ET GRAINES...				
- FOIE GRAS MI-CUIT (ENV. 50 G.)				15
- LA SALADE GOURMANDE				16
SALADE, GÉSIERS CONFITS, MAGRET FUMÉ, FOIS GRAS, CROÛTONS...				
- SALADE DE NOIX DE ST JACQUES SNACKÉES, SAUCE THAÏ	ENTRÉE	(3 PIÈCES)		17
	PLAT	(5 PIÈCES)		24

BURGERS

- MARCEAU BEEF BURGER				19
HACHÉ DE BŒUF LIMOUSIN (ENV. 200 G.), FROMAGE, GALETTE DE POMME DE TERRE, SAUCE TARTARE				
- MARCEAU FISH BURGER				18
POISSON BLANC (ENV. 180 G.) PANÉ AU PANKO, GALETTE DE POMME DE TERRE, SAUCE TARTARE				
- MARCEAU VEGGIE BURGER				17
FALAFELS, GALETTE DE POMME DE TERRE, SAUCE BLANCHE				

VIANDES

- CARPACCIO DE BOEUF LIMOUSIN	ENTRÉE	(ENV. 70 G.)	14
	PLAT	(ENV. 140 G.)	19
- TARTARE DE BOEUF LIMOUSIN PRÉPARÉ MINUTE (ENV. 250 G.)			19
- PIECE DU BOUCHER LIMOUSIN (ENV. 200 G.)			19
- MAGRET DE CANARD SAUCE BALSAMIQUE ET MIEL (ENV. 200 G.)			21
- ANDOUILLETTE 5A, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE (ENV. 220 G.)			18
- ESCALOPPE DE VEAU À LA CRÈME & CHAMPIGNONS (ENV. 180 G.)			23
- FOIE DE VEAU PERSILLÉ (ENV. 200 G.)			21
- PICANHA / BRÉSIL (ENV. 300 G.) «LA PIÈCE DE VIANDE TYPIQUE DU BRÉSIL»			27
POINTE DE RUMSTEAK DE BŒUF (ORIGINE, VOIR ARDOISE)			
- FEIJOADA / BRÉSIL - CASSOULET BRÉSILIEN AU PORC - «LE PLAT NATIONAL EMBLÉMATIQUE DU BRÉSIL»			21
HARICOTS NOIRS, VIANDES DE PORC, FAROFA*, RIZ, CHOU POÊLÉ ET ORANGE FRUIT			
* FARINE DE MANIOC, TOASTÉE AVEC DU BACON ET DE L'OIGNON			