

# LE MARSICO

## Cocktails avec alcool 4cl

MOJITO	11,00 €
MOJITO FRAISE/PASSION	12,00 €
SPRITZ APEROL / LIMONCELLO	11,00 €
SPRITZ SAINT GERMAIN <i>Saint Germain, blanc de blancs pétillant</i>	13,00 €
SEX ON THE BEACH <i>Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon</i>	11,00 €
MAÏ TAÏ <i>Rhum, jus d'orange, cerise, amandes, citron</i>	11,00 €
PINA COLADA <i>Rhum, jus d'ananas, purée de coco, lait</i>	11,00 €
CAÏPIRINHA ou CAÏPIRINHA FRAISE / PASSION + 1,00 € <i>Cachaça, sucre cassonade, citron vert</i>	11,00 €
PERLINA <i>Vodka, saveurs framboise, pitaya, pêche, goyave, baies roses et eau gazeuse</i>	11,00 €
Ti PUNCH <i>Rhum blanc, citron vert, sucre de canne</i>	8,00 €
MOSCOW MULE <i>Vodka, citron vert, Ginger Beer, eau gazeuse</i>	11,00 €
MARGARITA <i>Téquila, cointreau, citron vert</i>	11,00 €



## Mocktails sans alcool 25cl



PARADISE DREAM <i>Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche</i>	9,50 €
COCONUT KING <i>Délice des îles au jus d'ananas et à la crème saveur coco</i>	9,50 €
VIRGIN MOJITO ou MOJITO FRAISE / PASSION + 1,00 € <i>Sirop de Rhum, cassonade, citron, menthe fraîche, limonade</i>	9,50 €
VIRGIN SPRITZ <i>Création aux saveurs orangées et épicées et eau pétillante</i>	9,50 €
VIP <i>Jus d'orange, parfum litchi, rose, framboise</i>	9,50 €
CARIBBEAN SUN <i>Jus d'orange, parfum mangue, fruit passion, papaye, kiwi</i>	9,50 €

## Apéritifs

APÉRITIF FAÇON KIR 12cl <i>Cassis, pêche, mûre</i>	5,00 €	MARTINI, CAMPARI, PORTO 6cl	6,00 €
APÉRITIF FAÇON KIR ROYAL 12cl <i>cassis, pêche, mûre</i>	11,00 €	PASTIS, RICARD 2cl	4,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl <i>Moët et Chandon brut Impérial</i>	12,00 €	MAURESQUE, TOMATE, PERROQUET 2cl	4,50 €
PISCINE DE CHAMPAGNE 14cl <i>Moët et Chandon brut Impérial</i>	14,00 €	WHISKY, VODKA 4cl	7,00 €
AMERICANO MAISON 6cl	10,00 €	WHISKY COCA 4cl	7,50 €
		VODKA ORANGE 4cl	7,50 €

<b>EAUX MINÉRALES</b> <i>(plate et gazeuse)</i>	<b>50cl</b>	<b>100 cl</b>
	5,00 €	6,00 €
Supplément sirop	0,20 €	

## Soft

COCA-COLA, COCA COLA ZÉRO 33cl	4,50 €
FUZE TEA, SPRITE, FANTA 25cl	4,00 €
LIMONADE, PERRIER 33cl	4,00 €
DIABOLO 33cl	4,20 €
SIROP À L'EAU <i>Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, orgeat</i>	2,50 €
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl <i>Orange, ananas, ACE, pomme, tomate</i>	4,00 €



## Boissons chaudes

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2,50 €
CAFÉ NOISETTE	2,70 €
CAFÉ DOUBLE	4,00 €
THÉ & INFUSION <i>Nature, vert, menthe, verveine</i>	3,80 €
CAPPUCCINO	4,50 €
CAPPUCCINO CREME FOUETTEE	5,00 €
CHOCOLAT CHAUD	4,00 €

## Bières Pression

	25cl	50cl
BLONDE PAULANER	3,70 €	6,90 €
PRESSION SIROP	3,90 €	7,40 €
MONACO	4,00 €	7,80 €
PICON BIÈRE	4,20 €	7,90 €
PANACHÉ	3,80 €	7,40 €



## Bières Bouteille

BIÈRE DES ILES D'OR 33cl	5,50 €
DESPERADOS 33cl	6,00 €
1664 BLANC 33cl	6,00 €



## Digestifs

LIMONCELLO 4cl	7,50 €
GET 27 4cl	7,50 €
MANZANA 4cl	7,50 €
RHUM DIPLOMATICO 4cl	10,00 €
VODKA 4cl	7,00 €
AMARETTO 4cl	7,50 €
IRISH COFFEE 4cl	12,50 €



## À PARTAGER OU PAS

### L'ASSORTIMENT DE FINGER FOOD

Beignets de calamars, camemberts panés, acras de morue, poulet pané, stick de mozza

**XXL**  
15,50 € 22,50 €

### LA PLANCHE MIXTE

Charcuteries & fromages du moment

15,00 € 22,00 €

### L'ASSIETTE VEGGIE

Stick de mozza, camembert pané, jalapeños, oignons rings, frites au cheddar

14,50 € 21,50 €

## Les Salades

### LA CÉSAR

Salade romaine, tomates, poulet pané, œuf, croutons, Grana Padano, sauce César

19,50 €

### LA BERGÈRE

Salade, tomates, chèvre fondant, lardons, focaccia, vinaigrette au miel et moutarde, noix

17,50 €

### LE CAMEMBERT RÔTI

Camembert 240 grs, jambon cru, cornichons, mouillettes grillées, pesto, frites et salade

19,50 €

### L'ITALIENNE TOMATES & BURRATA

Salade, tomates, jambon cru, burrata, basilic, focaccia

23,00 €

## Menu Bambino 13,00 €

(- 12 ans)

SIROP A L'EAU, parfum au choix

### MINI PIZZA

MARGHERITA **ou** REGINA

**OU**

STEAK DE BŒUF HACHÉ FRAIS FAÇON BOUCHÈRE

FRITES **ou** LINGUINES

**OU**

TENDERS DE POULET PANÉS

FRITES **ou** LINGUINES

GLACE 1 BOULE, parfum au choix



Prix nets en Euros, service compris - Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Nous acceptons les règlements en carte de crédit, carte titre restaurant, chèques vacances, espèces.

 Convient aux végétariens

Toute personne allergique est priée de faire connaître, nous tenons à sa disposition un tableau présentant les 14 allergènes majeurs présents dans nos plats conformément à la réglementation en vigueur.

## Côté Terre

		XXL
LE BURGER	20,00 €	25,00 €
<i>Steak de bœuf, cheddar, tomates, oignons, cornichons, sauce burger, salade et frites</i>		
LE BURGER VEGGIE 	18,00 €	
<i>Pané végétal, cheddar, tomates, oignons, cornichons, sauce burger, salade et frites</i>		
LA PIECE DU BOUCHER	23,50 €	
<i>Pièce de Bœuf, frites, légumes</i>		
LE CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS	18,00 €	
<i>Viande de bœuf, frites, salade, grana padano</i>		
LA MILANAISE DE VEAU	22,50 €	
<i>Noix de veau ~200 grs panée maison, linguines, sauce tomates cuisinées</i>		
LE TARTARE DE BŒUF ITALIEN AU COUTEAU	23,50 €	
<i>Viande de bœuf ~180 grs, oignons, capres, cornichons, tomates confites, basilic, grana padano, frites, salade</i>		
<b>Les sauces maison : Roquefort, Poivre</b>	2,50 €	
<b>Les accompagnements supplémentaires : Frites, Riz basmati, Linguines, Légumes, Salade</b>	4,00 €	

## Côté Mer

LA SOUPE DE POISSONS MAISON	19,00 €	
<i>Croûtons, rouille et fromage râpé</i>		
LE FILET de DAURADE ROYALE ou de LOUP selon l'arrivage, élevage	25,00 €	
<i>sauce vierge, riz basmati, légumes</i>		
LE TARTARE DE SAUMON & AVOCAT AUX AGRUMES	23,50 €	
<i>Tartare de saumon frais, frites, salade</i>		
LES MOULES MARINIÈRE, frites	14,50 €	
LES MOULES ROQUEFORT, frites	16,50 €	
LES MOULES CRÈME POULETTE, frites	16,50 €	

## Les Pâtes

LES LINGUINES AUX GAMBAS	26,00 €	
<i>Linguines, crevettes, gambas et sauce aux crustacés</i>		
LES LINGUINES TOMATES & BURRATA 	21,50 €	
<i>Linguines, tomates cuisinées, burrata, grana padano, basilic</i>		
LES LINGUINES CARBONARA	16,50 €	
<i>Linguines, lardons, crème, grana padano</i>		
LES LINGUINES AL TARTUFO	23,50 €	
<i>Linguines, jambon cru, crème fraîche et truffe d'été</i>		
supplément burrata 5.00 €	5,00 €	

Prix nets en Euros, service compris - Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Nous acceptons les règlements en carte de crédit, carte titre restaurant, chèques vacances, espèces.

 Convient aux végétariens

Toute personne allergique est priée de faire connaître, nous tenons à sa disposition un tableau présentant les 14 allergènes majeurs présents dans nos plats conformément à la réglementation en vigueur.



# Les Pizzas

*Pâte réalisée au pétrin et boulée à la main*

MARGHERITA 	14,50 €
<i>sauce tomate, origan, mozzarella, basilic, olives noires</i>	
NAPOLITAINE	15,00 €
<i>sauce tomate, origan, mozzarella, anchois, câpres, olives noires</i>	
RÉGINA	15,50 €
<i>sauce tomate, origan, mozzarella, champignons, jambon blanc</i>	
VÉGÉTARIENNE 	17,50 €
<i>sauce tomate, origan, mozzarella, légumes grillés, olives noires</i>	
CHÈVRE MIEL 	17,00 €
<i>base crème, origan, mozzarella, chèvre, miel, noix</i>	
PARMESANE	17,50 €
<i>sauce tomate, origan, mozzarella, tomates cerises, jambon cru, Grana Padano, roquette</i>	
MOLTO PICCANTE 	17,50 €
<i>sauce tomate, origan, mozzarella, chorizo, poivron, oeuf, piment, olives noires</i>	
CALZONE	16,00 €
<i>sauce tomate, origan, mozzarella, jambon blanc, œuf, champignons</i>	
4 FROMAGES 	17,50 €
<i>sauce tomate, origan, mozzarella, Grana Padano, chèvre, Roquefort</i>	
NORDIQUE	16,50 €
<i>crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, saumon, beurre persillé, roquette</i>	
MARSICO	17,50 €
<i>pâte à l'huile d'olive, chèvre, mozzarella, jambon cru, roquette</i>	
PAYSANNE	16,00 €
<i>base crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons</i>	
TARTUFFO	24,00 €
<i>base crème à la Truffe, Jambon blanc, burrata, copeaux de truffes</i>	
<b>SUPPLÉMENTS GARNITURES :</b>	
<i>mozzarella, jambon blanc, jambon cru, champignon, oeuf, oignons, chorizo, chèvre, poivron, Grana Padano, roquette, pommes de terre, saumon, Roquefort, tomates cerises, lardons, olives (hors truffe et burrata)</i> .....1,50 €	
<b>SUPPLÉMENTS truffe ou burrata</b> .....5,00 €	
<b>ACCOMPAGNEMENT : salade verte</b> .....4,00 €	

Prix nets en Euros, service compris - Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Nous acceptons les règlements en carte de crédit, carte titre restaurant, chèques vacances, espèces.

 Convient aux végétariens

Toute personne allergique est priée de faire connaître, nous tenons à sa disposition un tableau présentant les 14 allergènes majeurs présents dans nos plats conformément à la réglementation en vigueur.

## Les Desserts

LA GAUFRE GOURMANDE <i>Nutella ou caramel beurre salé, glace vanille, crème fouettée, amandes effilées</i>	9,00 €
LE TIRAMISU DU MOMENT	9,00 €
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	8,00 €
LE COULANT AU CHOCOLAT <i>Glace vanille, crème anglaise et crème fouettée</i>	9,00 €
LES PROFITEROLES <i>Choux, glace vanille, chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées</i>	11,00 €
LA TATIN AUX POMMES REVISITÉE <i>Pommes caramélisées, crumble maison, glace vanille, crème fouettée, amandes effilées</i>	9,50 €
LE CAFÉ ou LE THÉ GOURMAND <i>accompagné des gourmandises du chef</i>	11,00 €
LE DIJO GOURMAND <i>Digestif Limoncello ou Get 27 (2cl), accompagné des gourmandises du chef</i>	12,00 €



## Les Glaces composées 11,50 €

- LE CHOCOLAT LIÉGEOIS, 3 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
- LE CAFE LIÉGEOIS, 3 boules café, sauce café, crème fouettée, amandes effilées
- LE BANANA SPLIT, 3 boules chocolat, fraise, vanille, banane fruit, crème fouettée, sauce chocolat amandes effilées
- LA MONT BLANC, 3 boules marron, crème de marron, meringue, crème fouettée, amandes effilées
- LA DAME BLANCHE, 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
- L'ANTILLAISE, 2 boules rhum-raisin, 1 boule coco, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
- LA BOUNTY, 2 boules noix de coco, sauce chocolat, coco râpée, crème fouettée, amandes effilées

**La boule de glace** : 2,50 €

*vanille, chocolat, café, rhum raisin, fraise, citron, menthe chocolat, noix de coco*

**Supp** : crème fouettée / sauce : 1,50 €



## Les Glaces alcoolisées 12,50 €

- LA COLONEL, 2 boules Citron, Vodka 4cl
- L'AFTER EIGHT, 2 boules menthe-chocolat, Get 27 4cl
- LA CRÉOLE, 2 boules rhum-raisins, rhum brun 4cl
- LA LIMONCELLO, 2 boules citron, Limoncello 4cl
- L'IRISH COFFEE, whisky 4cl, café, sirop de canne, crème fouettée

Prix nets en Euros, service compris - Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
Nous acceptons les règlements en carte de crédit, carte titre restaurant, chèques vacances, espèces.

Toute personne allergique est priée de faire connaître, nous tenons à sa disposition un tableau présentant les 14 allergènes majeurs présents dans nos plats conformément à la réglementation en vigueur.



# Les Vins

## VERRE DE VIN AOC CHABLIS

VERRE DE VIN IGP MÉDITERRANÉE *Domaine de la Sanglière rosé, rouge*

VERRE DE VIN VIN DE FRANCE *Domaine de la Sanglière blanc*

VERRE DE VIN IGP CÔTES DE GASCOGNE *Moelleux UBY N°4*

verre 12cl

50cl

75cl

8,00 €

5,50 €

5,50 €

6,00 €

## Rosé

### Côtes de Provence AOP

FIGUIÈRE *Cuvée Magali La Londe 83*

DOMAINE de FAVANQUET *La Londe 83* 

DOMAINE de LA SANGLIÈRE *Cuvée Séduction La Londe 83* 

CHÂTEAU LA VALETANNE *Vieilles vignes La Londe 83* 

24,00 €

32,00 €

29,00 €

25,00 €

34,00 €

## Blanc

### Côtes de Provence AOP

FIGUIÈRE *Cuvée Valérie La Londe 83*

DOMAINE de FAVANQUET *La Londe 83* 

DOMAINE de LA SANGLIÈRE *Cuvée Séduction La Londe 83* 

CHÂTEAU LA VALETANNE *Vieilles vignes La Londe 83* 

24,00 €

32,00 €

29,00 €

25,00 €

34,00 €

### Chablis AOP

LA CHABLISIENNE

45,00 €

### Côtes de Gascogne IGP Moelleux

UBY N°4

35,00 €

## Rouge

### Côtes de Provence AOP

FIGUIÈRE *Cuvée François La Londe 83*

DOMAINE de FAVANQUET *La Londe 83* 

DOMAINE de LA SANGLIÈRE *Cuvée Séduction La Londe 83* 

24,00 €

32,00 €

29,00 €

25,00 €

### Côtes du Rhône AOP

LES FOUQUIÈRES

25,00 €

### PICHET

DOMAINE de LA SANGLIÈRE, IGP MÉDITERRANÉE *rosé, rouge*

DOMAINE de LA SANGLIÈRE, VIN de FRANCE *blanc*

25cl

50cl

6,00 €

10,00 €

6,00 €

10,00 €

## Champagne

### MOËT et CHANDON

Brut impérial

70,00 €

