

# 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 cassonade</i>	8,00 €
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>Citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau pétillante</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, framboise</i>	5,00 €	AMERICANO MAISON 6cl	10,00 €
APÉRITIF FAÇON KIR ROYAL 12cl <i>cassis, pêche, mûre, framboise</i>	11,00 €	MARTINI, CAMPARI, PORTO 6cl	6,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl <i>Moët et Chandon brut Impérial</i>	12,00 €	PASTIS, RICARD 2cl	4,00 €
PISCINE DE CHAMPAGNE 14cl	14,00 €	MAURESQUE, TOMATE, PERROQUET 2cl	4,50 €
PISCINE DE ROSÉ 14cl	9,00 €	WHISKY, VODKA 4cl	7,00 €
		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>selon un large choix</i>	3,80 €
CAPPUCCINO	4,50 €
CAPPUCCINO CRÈME FOUETTÉE	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 IPA blonde 33cl	6,00 €
LA TCHOUC L'acidulée à la framboise 33cl	7,00 €
1664 BLANC 33cl	6,00 €
DESPERADOS 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 Serrano, cornichons, focaccia, pesto, frites et salade

19,50 €

### L'ITALIENNE TOMATES & BURRATA

Salade, tomates, jambon Serrano, burrata, pesto, focaccia

23,00 €

### LA CÉSAR VEGGIE

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

19,50 €

## 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

### LE BURGER

Steak de bœuf, cheddar, tomates, oignons, cornichons, sauce burger, salade et frites

20,00 €

XXL  
25,00 €

### LE BURGER VEGGIE

Pané végétal, cheddar, tomates, oignons, cornichons, sauce burger, salade et frites

18,00 €

### LA PIECE DU BOUCHER

Pièce de Bœuf, frites, légumes

23,50 €

### LE CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS

Viande de bœuf, frites, salade, grana padano

18,00 €

### LE TARTARE DE BŒUF ITALIEN AU COUTEAU

Viande de bœuf ~180 grs, oignons, capres, cornichons, tomates confites, basilic, grana padano, frites, salade

23,50 €

**Les sauces maison :** Roquefort, Poivre

2,50 €

**Les accompagnements supplémentaires :** Frites, Riz basmati, Linguines, Légumes, Salade

4,00 €

## Côté Mer

### TENTACULES DE POULPE EN PERSILLADE

écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et sauce vierge

24,00 €

### LE FILET de DAURADE ROYALE selon l'arrivage, élevage

sauce vierge, riz basmati, légumes

25,00 €

### LE TARTARE DE SAUMON & AVOCAT AUX AGRUMES

Tartare de saumon frais, frites, salade

23,50 €

### 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

Linguines, crevettes, gambas et sauce aux crustacés

26,00 €

### LES LINGUINES TOMATES & BURRATA

Linguines, tomates cuisinées, burrata, grana padano, basilic

21,50 €

### LES LINGUINES CARBONARA

Linguines, crème, lardons, oignons

16,50 €

### LES LINGUINES AL TARTUFO

Linguines, jambon cru, crème fraîche et truffe d'été  
supplément burrata 5.00 €

23,50 €

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 €  
sauce tomate, origan, mozzarella, basilic, olives noires

NAPOLITAINE.....15,50 €  
sauce tomate, origan, mozzarella, anchois, câpres, olives noires

RÉGINA.....16,00 €  
sauce tomate, origan, mozzarella, champignons, jambon blanc

VÉGÉTARIENNE.  .....16,50 €  
sauce tomate, origan, mozzarella, légumes grillés, olives noires

CHÈVRE MIEL  .....17,50 €  
base crème, origan, mozzarella, chèvre, miel, noix

PARMESANE.....17,50 €  
sauce tomate, origan, mozzarella, tomates cerises, jambon cru, Grana Padano, roquette, vinaigre balsamique

MOLTO PICCANTE  .....17,50 €  
sauce tomate, origan, mozzarella, chorizo, poivron, œuf, piment, olives noires

CALZONE .....17,00 €  
sauce tomate, origan, mozzarella, jambon blanc, œuf, champignons

4 FROMAGES  .....17,50 €  
sauce tomate, origan, mozzarella, Grana Padano, chèvre, Roquefort

NORDIQUE .....18,00 €  
crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, saumon, beurre persillé, roquette

MARSICO .....17,50 €  
pâte à l'huile d'olive, chèvre, mozzarella, jambon cru, roquette, vinaigre balsamique

PAYSANNE.....17,00 €  
base crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons

TARTUFFO .....24,00 €  
base crème à la Truffe, Jambon blanc, burrata, copeaux de truffes

CALZONE au NUTELLA..... L 10.00€    XXL 16.00€

## SUPPLÉMENTS GARNITURES :

mozzarella, jambon blanc, jambon cru, champignon, œuf, oignons, chorizo, chèvre, poivron, Grana Padano, roquette, pommes de terre, saumon, Roquefort, tomates cerises, lardons, olives (hors truffe et burrata) .....1,50 €

SUPPLÉMENTS truffe ou burrata .....5,00 €

ACCOMPAGNEMENT : salade verte.....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 AU NUTELLA	9,00 €
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	8,00 €
LE COULANT AU CHOCOLAT <i>Glace vanille et crème fouettée</i>	9,00 €
LA CALZONNE AU NUTELLA	L 10.00€ XXL 16.00€
LE CHOU CRAQUELIN FAÇON PROFITEROLES <i>Chou, 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
- 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, 3 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, marron  
**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 rosé, rouge

**VERRE DE VIN** VIN DE FRANCE 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

IGP MÉDITERRANÉE rosé, rouge

VIN de FRANCE blanc

**50cl**

12,00 €

12,00 €

## Champagne

### MOËT et CHANDON

Brut impérial

70,00 €

