

# marcus

## bar et cave à manger

Du lundi au jeudi soir de 17h à 00h00  
Le vendredi et le samedi de 17h à 01h30  
Brunch le samedi midi de 11h30 h à 13h30

Panisse aux herbes, sauce au yaourt et concombre	9
Aubergine rôtie, purée de haricots blancs, sauce aigre douce	8
Concombre, sauce teriaky, jaune d'oeuf confit au soja et gingembre, sésame prune	8
Pastrami de cochon maison, mayonnaise au paprika fumé, câpres	9
Fall-of-the-bone pulled pork burger, pickles de radis noir, sauce au cheddar vintage PNY, aioli	14,5
Chips de pommes de terre, aioli, piment fumé	6,5
Chou chinois farci au porc, blettes, gingembre, cardamome verte	13
Munster, chutney de coing et pomme	7,5
Tarte au fromage blanc, vanille fraîche de Madagascar, glace au potimarron	9
Meringue, crème diplomate, poires confites au gewurztraminer, anis étoilé, hibiscus	9

Nous avons à cœur de travailler avec les beaux produits du terroir alsacien et français.

Voici quelques uns de nos producteurs. Jean-Michel Obrecht, Thibault Diemer pour les fruits, légumes et herbes aromatiques, Christine Spiesser pour la viande, la pisciculture du Heimbach pour le poisson, Scot la Cigogne pour les produits laitiers et les céréales, la ferme Graff pour les œufs, la ferme Haag et Mon Oncle Malcker pour les fromages, Citron Safran pour les épices.

Prix nets en euros.  
Service compris. Boissons non comprises.

# marcus

## bar et cave à manger

Du lundi au jeudi soir de 17h à 00h00  
Le vendredi et le samedi de 17h à 01h30  
Brunch le samedi midi de 11h30 h à 13h30

**HAPPY HOURS 17h - 19h**  
**PILS À 4 EURO LA PINTÉ**  
**BIÈRES CRAFTS À PARTIR DE 6 EURO LA PINTÉ**  
**SOFTS À PARTIR DE 1,50 EURO**

### À l'apéro

Vermouth, Muz, Partida Creus, Espagne (6cl) 7

### Vins au verre

#### Blancs

Les Moyens du Bord, La Grange aux Belles, VDF, 2021, Loire - Chenin 6

La Folle Blanche, Marc Pesnot, VDF, 2018, Pays Nantais 5,5

Riesling, Kumpf & Meyer, AOP, 2019/20, Alsace 5,5

Anonyme, Les Sauvageons, VDF, Beaujolais - macération de Chardonnay 6

#### Rouges

Cuvée Raoul, le Mazel, VDF, 2022, Ardèche - Syrah, Grenache, Carignan 6

Primeur, Sélééné, AOC, 2022, Loire - Gamay 4,5

Premier Jus, Fond Cyprès, VDF, 2021, Gard - Grenache 5

Pécharmant, Château Le Barouillet, Sud-Ouest - Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc 5,5

#### Bulles

Crémant, Brut Nature, Kleinknecht, 2018, Alsace - Chardonnay, Auxerrois, Pinot Gris 7

Tu bois koala, Pet Nat, Lindenlaub, 2021, Alsace - Pinot Noir 7

### Bières pression (25cl/50cl)

	25cl	50cl	hh
Pils, brasserie Météor, blonde, 5° - Alsace	3	5	4
Peace Connection, brasserie Sainte-Cru, Sour Passion, 4,8° - Alsace	4,5	8	6
A l'ombre des Pensées, brasserie Bendorf, White IPA, 6° - Alsace	4,5	8	6
Hop*Less, brasserie Bendorf, Sour Gruit, 5° - Alsace	5	9	7
Sunshine Connection, brasserie TBBC, Fruited Sour Ale, ananas, passion7° - USA	4,5	8	6
Queen of Langstross, brasserie Bendorf, IPA, 6,5° - Alsace	5	9	7
Baltic Porter, brasserie Pohjala, Bière noire, 10° - Estonie	5	9	7
Chocomas Party, brasserie Piggy, Stout Cacao, 11,5° - Lorraine	6	11	9
Mega Trip, brasserie Les Intenables, Triple, 7° - Alsace	5	9	7
Amer Michèle, distillerie Hagmeyer - Alsace	3,5	6	5

# marcus

## bar et cave à manger

Du lundi au jeudi soir de 17h à 00h00  
Le vendredi et le samedi de 17h à 01h30  
Brunch le samedi midi de 11h30 h à 13h30

**HAPPY HOURS 17h - 19h**  
**PILS À 4 EURO LA PINTÉ**  
**BIÈRES CRAFTS À PARTIR DE 6 EURO LA PINTÉ**  
**SOFTS À PARTIR DE 1,50 EURO**

### Eaux

	50cl	1L
Eau plate, Lisbeth	3,5	6
Eau gazeuse, Lisbeth	3,5	6

### Boissons fraîches

	25/33cl	hh
Elsass Cola (33cl), Sources de Soultzmatt	3,5	2,5
Limonade (33cl), Sources de Soultzmatt	3,5	2,5
Jus de pomme (25cl) ferme Diemer	4	3
Sirops biologiques	2,5	1,5
Perrier	3,8	2,8

### Boissons chaudes

#### Cafés Mokxa

Expresso, allongé	2,2
Double expresso	3,5

#### Thés et tisanes Citron Safran

4,5

Notre carte des boissons évolue au fil de nos découvertes. Nous avons à cœur de mettre en avant des producteurs qui privilégient le vivant.  
Nous travaillons avec Jean Walch et de nombreux vigneron pour les vins, avec des brasseries artisanales pour les bières, avec Thibault Diemer pour les jus, Jean-Michel Obrecht pour les herbes aromatiques, avec Citron Safran pour les épices, avec Mokxa pour le café.

Prix nets en euros.  
Service compris.