

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, fromage blanc, paprika fumé	9
Aubergine rôtie, purée de haricots blancs, sauce aigre douce	8
Persil tubéreux en pickles et en purée, vierge poivrons coriandre et kiwi	10
Pastrami de cochon maison, mayonnaise au paprika fumé, câpres	9
Saucisse maison de sanglier et piment fumé, purée carotte et pomme de terre	15
Pain brioché maison, effiloché de porc, aioli et pickles de radis noirs	13,5
Chips de pommes de terre, aioli, piment fumé	6,5
Chou farci au porc, blettes, gingembre, cardamome verte	13
Munster, chutney de prunes, pomme et cumin	7,5
Tarte au fromage blanc, vanille fraîche de Madagascar, glace poire hibiscus	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

Gin tonic, gin <i>Super Broussard</i> , distillerie Lagrange, tonic La French	10
Vermouth, Muz, Partida Creus, Espagne (6cl)	7

Vins au verre

Blancs

Les Moyens du Bord, La Grange aux Belles, VDF, 2021, Loire - Chenin	6
Melon B, Benoît Landron, 2021, Coteaux de la Loire - Muscadet	6,5
Riesling, Kumpf & Meyer, AOP, 2019/20, Alsace	5,5
Orchidée, Domaine des Cailloutis, VDF, Sud-Ouest	5

Rouges

Beaujolais Nouveau, Jean Claude Lapalu, 2022, Beaujolais-Villages - Gamay	5,5
Premier Jus, Fond Cyprès, VDF, 2021, Gard - Grenache	5
Pécharmant, Château Le Barouillet, Sud-Ouest - Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc	5,5
Matubu, Jeff Coutelou, VDF, 2020, Languedoc-Roussillon - Carignan, Grenache, Syrah	6

Bulles

Natka, Pet Nat, Théophile Drach, 2022, Lorraine	6,5
Chat Noir, Crémant extra-brut, 2019,	7

Bières pression (25cl/50cl)

	25cl	50cl	happy h
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
Mega Trip, brasserie Les Intenables, Triple, 7° - Alsace	5	9	7
Amer Michèle, distillerie Hagmeyer - Alsace	3,5	6	5

Prix nets en euros.
Service compris.

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	happy h
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 vignerons 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.