

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
Persil tubéreux en pickles et en purée, betterave, vierge poivrons coriandre et kiwi	10
Pastrami de cochon maison, mayonnaise au paprika fumé, câpres	9
Chou-fleur rôti au cury, taboulé de chou-fleur à la coriandre, sauce crème curry	9,5
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, gingembre, cardamome verte	13
Munster, chutney de prunes, pomme et cumin	7,5
Fromage blanc au citron, vanille fraîche, glace poire hibiscus, crumble de chou chou	9
Meringue, crème diplomate, poires confites au gewurztraminer, anis étoilé, hibiscus	9
	ww

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

BIÈRES PRESSION (25CL / 50CL / 50CL*HAPPY HOUR)

25CL 50CL HAPPY H

SOUR HOURS : TOUTES NOS «SOUR» AU PRIX HAPPY HOUR

<i>Peace Connection, brasserie Sainte-Cru, Sour Passion, 4,8° - Alsace</i>	4,5	8	6
<i>Hop*Less, brasserie Bendorf, Sour Gruit, 5° - Alsace</i>	5	9	7
<i>Pesca Sunrise, Piggy Brewing Company, Sour Saison Pêche, 6,6° - Moselle</i>	5,5	10	8

Pils, brasserie Météor, blonde, 5° - Alsace	3	5	4
Pain d'Épice, brasserie Les Intenables, Bière de Noël, 6° - Alsace	4,5	8	6
Baltic Porter, brasserie Pohjala, Bière noire, 10° - Estonie	5	9	7
Amer Michèle, distillerie Hagmeyer - Alsace	3,5	6	5

Kombucha Pression, Kyo Kombucha (25cL), sans alcool	3		2,5
---	---	--	-----

VINS AU VERRE (12CL)

Blancs

VinoC Blanc, Vinoceros, VDF, 2021, Pyrénées-Occidentales - Macabeu, Grenache blanc, Muscat	5,5
Une impression de fête, Theo Einhart, VDF, 2021, Alsace, Riesling	5,5
Cuivré de Macération, Jean-Marie et Hervé Sohler, AOP, Alsace, Gewurztraminer	7
Orchidée, Domaine des Cailloutis, VDF, Sud-Ouest	5

Rouges

Infrarouge, Kumpf & Meyer, AOP, 2021, Alsace, Pinot Noir	8,2
Poivre d'Âne Rouge, Domaine Poivre d'Âne, 2021, Languedoc-Roussillon, Grenache et Cinsault	4,5
VinoC Rouge, Vinoceros, VDF, 2021, Pyrénées-Orientales, Grenache noir et Syrah	5,5
Tannat, Christine Dupuy, VDF, 2021, Gers	6

Bulles

Fine Bulle, Pet Nat, Domaine Goepp, VDF, 2021, Alsace, Muscat, Auxerrois et Savagnin Rose	6,2
Brut 17/18, Crémant brut, 2017-18, Alsace, Chardonnay et Auxerrois	7,5

A L'APERO

Gin (4cL), Miss Tonic, Sources de Soultzmatt	10
Vermouth, Muz, Partida Creus, Espagne (6cL)	7
Vin Chaud poire, cardamome et gingembre	5
Mocktail (infusion tagète, sirop de rhubarbe et kombucha)	8

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
Kombucha (25cl), Kyo Kombucha	3	2,5
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.