

marcus

BAR ET CAVE À MANGER

Du mardi au samedi soir de 18h à 00h
Brunch le samedi midi de 11h30 à 13h30

Au marcus on partage ou on ne partage pas, c'est comme chacun l'entend.
On découvre et on se fait plaisir !

Nous vous recommandons 3 assiettes par personne

Chou-fleur rôti, mayonnaise épicée, sauce coriandre	10
Poireau, sauce vierge cébette, coriandre, kiwi	8
Poulet frit, carottes anciennes, mayonnaise miel moutarde à l'ancienne	12
Dahl de betteraves rouges, purée de céleri rave, cardamome fumée	9
Potimarron farci, munster, shitake, graines de tournesol	12
Chips de pommes de terre, aioli, piment fumé	6,5
Houmous de courge et haricot blanc	5
Tomme aux graines de moutarde, compotée de pomme et de poire	7,5
Pavlova, ganache vanille de Madagascar, chocolat blanc, cumin, pickles de poires	9
Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille, glace clémentine fromage blanc	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 et légumes et herbes aromatiques,
Christine Spiesser pour la viande, la pisciculture du heimbach pour le poisson, Scott la Cigogne pour les produits laitiers et les céréales,
la ferme Graff pour les œufs, Mon Oncle Malher pour les fromages, Citron et Safran pour les épices

Prix nets en euros
Service compris. Boisson non comprises.