

marcus

BAR ET CAVE À MANGER

Du mardi midi au samedi soir
12h00 à 13h30 et 18h à 00h

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 à partager par personne pour un repas complet
Ou un classique entrée, plat et dessert ;)

Entrées à partager :

Houmous de pois chiche, huile de paprika fumé, sésame	6
Burrata, courgette marinée, salsa verde menthe basilic, citron, câpres frites	12
Tartare de poivrons, persil, cornichon, oignon cebette, câpres, jaune d'œuf (adaptable vegan)	11
Crèmeux de champignons, oeuf poché, saucisse fumée d'Alsace	11
Feuilleté féta sésame, miel, zaatar	9
Pommes de terre, siphon cheddar mûré, saucisse fumée d'Alsace, piment moyen	11
Ceviche de truite, leche de tigre, fenouil, myrtilles, groseilles rouges et blanches	14
Cuisse de poulet désossé au BBQ, oignon nouveau, coriandre, aigre douce	13,5
Demie aubergine rôtie, herbe fraîche et fruits rouges, sauce aigre-douce	12

Les plats du moments :

Cuisse de poulet désossé au BBQ, jus de poulet, pomme de terre aux herbes et salade verte	22
Croque bistro : kassler, pesto rosso, pickles de betterave, sauce mornay et salade verte	15,5
Paccheri : pâtes italienne, sauce au gorgonzola, céleri rave, noix et huile d'olive fermentée	20

Desserts et fromages

Trio de fromages (Tomme aux fleurs, Saint Nectaire, Petit bonheur), confiture de figes	12
Panna cotta coco matcha, coulis fruit rouge, framboises (végan)	9
Mousse au chocolat, caramel au miso	9
Figes rôties au thym, curable noisette et crème d'amande	11

Nous avons à cœur de travailler avec les beaux produits du terroir alsacien et français.
Nous aimons vous proposer une cuisine innovante, surprenante et de saison

Prix nets en euros
Service compris. Boisson non comprises.