

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 d'olives, sumac (vegan)	6
Burrata, quetsche vinaigrée, raisin frais, basilic, huile d'olive	12
Epis de maïs, parmesan, paprika fumé, coriandre, cebette, citron (adaptable vegan)	11
Crèmeux de champignons, oeuf parfait, saucisse fumée d'Alsace	11
Tofu soyeux, algues, cebette et sauce soja fumée (vegan)	8
Pommes de terre, siphon munster, oignon caramélisé	9
Sashimi de saumon, fromage blanc, coriandre, huile pimenté, oyster sauce et citron vert	14
Magret de canard, réduction de carottes et d'orange	15
Butternut rôtie, patate douce, maron, noisette et aneth, sauce oignons fumée (vegan)	10

Les plats du moments :

Magret de canard, purée de carotte aux agrumes, carottes, sauce à l'orange	24
Croque bistro : kassler, pesto rosso, compoté d'oignon, emmental et salade verte	15,5
Risotto aux champignons : shitaké, champignon de paris et pleurote, persil (adaptable vegan)	22

Desserts et fromages

Trio de fromages (Tomme aux fleurs, Saint Nectaire, Petit bonheur), confiture de figues	12
Tarte fine aux pommes et mascarpone à la vanille	10
Mousse au chocolat, kiwi et meringue plaquée	9
Poire pochée au vin rouge, chantilly et crumble au amande torréfié	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.