

NOS BOISSONS

Café, Décaféiné, Noisette	2 €
Cappuccino	3,50 €
Café Frappé	5 €
Irish Coffee	11 €
Café Liégeois	4,10 €
Chocolat Liégeois	4,10 €
Thé	3,20 €
Latte Macchiatto	4 €
Café crème	3,20 €
<hr/>	
Coca Cola, Coca Zéro, Orangina, Schweppes, Ice Tea, Limonade, Perrier	3,70 €
Sirop Fuego	2 €
Vittel 25 cl	3 €
Vittel 50 cl	4,50 €
Vittel 1 Litre	7,50 €
Perrier Fines Bulles 50 cl	4,50 €
Perrier Fines Bulles 1 Litre	7,50 €
<hr/>	
Carlsberg 25 cl/ 50 cl	4 €/ 8 €
Grim Blanche 25 cl/ 50 cl	4 €/ 8 €
Kriek Cerise 25 cl/ 50 cl	4 €/ 8 €
Panaché 25 cl/50 cl	4 €/ 8 €
Grim Triple 25 cl/50 cl	4 €/ 8 €
Gorge Fraîche	5 €

COMPTOIR THE MARCEL AU Rio

vous invite
à venir partager
des moments artistiques forts

N'hésitez pas à nous demander notre
programme !

MENU

THE MARCEL



5, rue Lazare Carnot
du mardi au samedi pour
dîner,
et samedi et dimanche pour
le déjeuner
Réservation recommandée
au 04 67 74 20 89

THE MARCEL AUX HALLES DE SÈTE

rue Gambetta
du mardi au dimanche
au déjeuner
Tél. 06 07 94 77 01

COMPTOIR AU Rio

7, quai Léopold Suquet
du lundi au dimanche
de 11h à 23h
Tél. 04 67 74 21 10

www.the-marcel.fr

[themarcelsete](https://www.facebook.com/themarcelsete)

[@the.marcel.sete](https://www.instagram.com/the.marcel.sete)

[@the.rio.sete](https://www.instagram.com/the.rio.sete)

[@the.marcel.halles.de.sete](https://www.instagram.com/the.marcel.halles.de.sete)

COMPTOIR THE MARCEL AU Rio

NOS SALADES

Duo Melon Jambon, granité Basilic	15 €
Salade de penne au vieux vinaigre	16 €
Salade César traditionnelle	15 €

NOS ARDOISES

Fromages	
Comté AOP	5 €
Pelardon AOP	5 €
Jambon	
Lomo	5 €
Jambon	5 €
Rosette	5 €

NOS MINI OU MAXI MARCEL

Rillettes de Thon rouge à l'huile de fenouil sauvage	6,5 €
Piste de moules et son citron confit	6,5 €
Anchois à l'huile d'olive vierge et piment d'Espelette	6,5 €
Maquereaux confit et ses pommes de terre grenailles	6,5 €
Poulpe au chorizo	6,5 €
Tartare de boeuf aux huîtres de Molina	6,5 ou 15 €
Burger de Thon rouge de Méditerranée	6,5 ou 23 €
Poitrine de cochon laqué au miel et soja	6,5 ou 17 €

NOS HÛÎTRES MOLINA

Par 6	12 €
Par 12	24 €
Par 18	30 €
Par 24	44 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Méli-Mélo de légumes de saison

Purée de pommes de terre

Frites maison

Salade

DESSERTS

Le dessert du jour 6,50 €
Fait par le chef pâtissier Romain Berkrouber

LES INCONTOURNABLES

Linguine aux palourdes et au pistou	17 €	La Côte de Boeuf «Racé» rotie à l'os (Minimum 1kg)	7 €
Filet de Loup snacké	24 €	/100 gr	
Sôle traditionnelle meunière au beurre citron	28 €	La Côte de Veau gasconne maturée et son beurre noisette (envrion 200/300 grammes)	28 €

Prix ttc - Service compris