

NOS BOISSONS

Café, Décafeiné	2€
Noisette	2,20€
Cappuccino	3,50€
Café Frappé	5€
Irish Coffee	11€
Café Liégeois	4,10€
Chocolat Liégeois	4,10€
Thé	3,20€
Latte Macchiatto	4€
<hr/>	
Coca Cola, Coca Zéro, Orangina, Fuzetea Schweppes, Ice Tea, Limonade, Perrier	3,70€
Sirop	2€
Jus de Fruits locaux « Jus de Rêve »	4,50€
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€
Cidre	4€

ACCUEIL
DANS LE RESPECT
DES RÈGLES
SANITAIRES
EN VIGUEUR

The Rio

Ouvert 7 jours sur 7 de 11h à 21h
Table de 6 personnes maximum
RÉSERVATIONS AU 04 67 74 21 10

RESTAURANT THE
MARCEL

Ouvert tous les soirs du mardi au samedi de 19h à 23h
Le samedi et le dimanche pour le déjeuner
Table de 6 personnes maximum
RÉSERVATIONS AU 04 67 74 20 89

AUX HALLES
DE SÈTE THE
MARCEL

Déjeuner du mardi au dimanche
Table de 6 personnes maximum
RÉSERVATIONS AU 06 07 94 77 01

LES SUITES THE
MARCEL

7, quai Léopold Suquet
RÉSERVATION AU 04 67 19 13 13

www.the-marcel.fr



COMPTOIR THE
MARCEL

The Rio

CULTURE & BISTRONOMIE

MENU

EXPOSITIONS PROJECTIONS CONCERTS SPECTACLES

POUR L'APÉRITIF

Bolognaise de moules façon Terre Mer, olives Taggiasca et basilic	6,50€
La fameuse piste de moules	6,50€
Friture de la petite pêche de Méditerranée et condiments	6,50€
Poulpe de Frontignan au vinaigre	6,50€
Rillettes de thon à l'huile de fenouil sauvage	6,50€
Aranccini de crevettes de Méditerranée et poules frits , sauce onctueuse pimentée	8€
Poulpe Roc de chez « Poulp'or II » snacké à la plancha, avocat en textures, agrumes et vinaigrette grenade	9€
6 Huîtres de Bouzigues de la Maison « Molina »	12€
L'ardoise de la mer (Longe de thon fumée, Maquereau fumé, Poisson de Méditerranée Gravlax)	12€
Le Ceviche « The Rio », agrumes et herbes folles	12€
Couteaux à la plancha, mesclun, amandes torréfiées, ail et persil	14€
La planche de jambon d'exception, race Mangalitza (cochon laineux d'Ardèche)	16€

NOS PLATS

Penne Regate « Made in Frontignan » à la bolognaise de poulpe	16€
Linguines aux palourdes fraîches, tomates confites et pesto de basilic	18€
Tartare de bœuf aux huîtres de la Maison « Molina »	18€
Queue de lotte rôtie au vin rouge, légumes de saison	21€
«The» Burger de thon rouge de Méditerranée, mayonnaise au fenouil, tomates confites, salade iceberg	22€

NOS BELLES PIÈCES

La Criée	
Le poisson entier selon arrivage (prix au 100g)	7€ /100g
La fameuse Sole meunière de Betty (prix au 100g)	8€ /100g
Nos viandes choisies	
La pièce du chef	21€
Notre Côte de veau , et jus corsé	27€
La Côte de bœuf d'Aubrac (prix au 100g)	9€ /100g

NOS DESSERTS

Notre chef pâtissier Romain BERKROUBER confectionne pour vous une sélection de desserts	
Nos glaces et sorbets maisons (la boule)	2,50€
Nos Mini-Marcel sucrés	8€
L'incontournable profiterole , chocolat	9€

MAIS AUSSI

Laissez vous tenter par	
Notre sélection de fromages affinés	14€
Pour vos tout petits, nos chefs ont prévu un menu sur mesure:	
Notre menu « Petit-Marcel »	14€
Pour agrémenter votre plat, nos chefs créent pour vous une sélection d'accompagnements en fonction des saisons. N'hésitez pas à nous demander conseil.	

EXPOSITIONS
PROJECTIONS
CONCERTS
SPECTACLES

The Rio

CULTURE & BISTRONOMIE

COMPTOIR THE
MARCEL

LES VINS

LES BLANCS 75cl 12cl

AOP Picpoul de Pinet, Domaine Gaujal 21.00 4.00
Picpoul, fruité et léger, idéal pour les coquillages

IGP Pays d'Oc, Mas de Lunès, « Secret de Lunès » 24.00 5.00
Viognier, rond aux notes d'abricot et nectarine



AOP Faugères, Château La Liquière « Les Amandiers » 29.00 5.00
Roussanne, Grenache, Terret pour un assemblage subtil et élégant aux notes Languedociennes

IGP Pays d'Hérault, Mas Laval, « Les Pampres » 36.00 6.00
Chardonnay, Viognier, Roussanne, arômes de fruits blancs et d'agrumes



AOP Languedoc, Domaine Clavel, « Cascaille » 42.00 7.00
7 cépages du Languedoc pour un équilibre charnu et complexe autour des fleurs



AOP Languedoc, Domaine Turner Pageot 35.00 6.00
Roussanne et Marsanne en amphore, le plus naturellement possible, un vin riche et long en bouche

Le coup de cœur du Sommelier 36.00 6.00

LES ROSÉS

IGP Pays d'Hérault, Moulin de Gassac, « La Traversée » 25.00 5.00
Grenache, Cinsault, Carignan, plein de fraîcheur et acidulé autour des baies rouges

IGP Pays d'Oc, Puech Haut, « Argali » 36.00 6.00
Grenache, Cinsault aux notes de pomelo et fruits exotiques

LES ROUGES



AOP Languedoc, Domaine de Roquemale, « Les Terrasses » 23.00 5.00
Syrah, Cinsault, Grenache tonique, réglissé et fruité



Vin de France, Domaine Inebriati, « Grenache 3 » 36.00 6.00
Grenache gourmand, fringant et facile, le tout sans sulfites ajoutés



AOP Pic Saint-Loup, Domaine Cammaous, « Marie » 42.00 7.00
Syrah, Grenache et Mourvèdre pour un touché velours autour des épices, du tabac et des fruits noirs



AOP Pézenas, Domaine Turner Pageot 35.00 6.00
Grenache plein de croquant et de fruit avec une jolie texture nappante



AOP Fitou, Domaine Les Mille Vignes, « Chasse Filou » 42.00 7.00
Grenache, Carignan, Mourvèdre, Lledoner Pelut, un vin riche et suave aux arômes de fruits noirs et garrigue

AOP Côtes du Rhône, Domaine du Monteillet, « La Syrah à Papa » 26.00 5.00
Syrah fraîche et gourmande aux notes de poivre et de fruits rouges