

NOS BOISSONS

Café, Décafeiné	2€
Noisette	2,20€
Cappuccino	3,50€
Café Frappé	5€
Irish Coffee	11€
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€



The Rio

Ouvert 7 jours sur 7 de 11h à 21h
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
RÉSERVATIONS AU 04 67 74 20 89

AUX HALLES
DE SÈTE THE
MARCEL

Déjeuner du mardi au dimanche
RÉSERVATIONS AU 06 07 94 77 01

LES SUITES THE
MARCEL

7, quai Léopold Suquet
RÉSERVATIONS AU 06 75 03 00 45

www.the-marcel.fr



COMPTOIR THE
MARCEL

The Rio

CULTURE & BISTRONOMIE

MENU

EXPOSITIONS PROJECTIONS CONCERTS SPECTACLES

POUR L'APÉRITIF



Rillettes de Thon 7€
à l'huile de fenouil sauvage



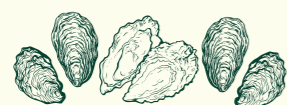
Friture de Méditerranée en tempura, 7€
sauce tandoori, estragon



Croquettes de la Mer 9€
au Gingembre, coriandre



Assiette de la Mer (Thon fumé, Maquereau 12€
en escabèche, Poulpe Frit)



6 Huîtres de Bouzigues 12€
de la Maison « Molina »



Cassolette de Poulpe 12€
et aubergine grillée à la parmesane



Œuf parfait, Duxelle de champignons, 12€
crispy de jambon, jus corsé



Couteaux, pesto amandes 14€
et aneth, fraîcheur aux deux radis

NOS PLATS

Linguines aux Coquillages, 20€
pesto d'aubergine pistache

Poulpe grillé, légumes de saison en texture 21€

Tartare de bœuf aux huîtres 19€
de la Maison « Molina »

« The » Burger de thon rouge de Méditerranée 23€

NOS BELLES PIÈCES

La Criée

Sole rôtie, viennoise façon meunière 28€

Thon Rouge de Méditerranée, 30€
sauce vierge à l'orange et herbes folles

Poisson entier (selon arrivage) 25€

Nos viandes choisies

La Pièce du Chef (selon arrivage) 21€

Prix TTC et service compris

NOS DESSERTS

Notre chef pâtissier Romain BERKROUBER
confectionne pour vous une sélection de desserts

Nos Pâtisseries 9€

L'incontournable profiterole 10€

MAIS AUSSI

Laissez vous tenter par

Notre sélection de **fromages affinés** 8,50 €

Pour vos tout petits, nos chefs ont prévu
un menu sur mesure :

Notre menu « Petit-Marcel » 8,50 €
(Viande ou poisson) + (Frites ou linguines)

Pour agrémenter votre plat, nos chefs créent pour vous
une sélection d'accompagnements
en fonction des saisons.
N'hésitez pas à nous demander conseil.