

EXPOSITIONS
PROJECTIONS
CONCERTS
SPECTACLES

The Rio

CULTURE & BISTRONOMIE

COMPTOIR THE
MARCEL

ENTRÉES

6 Huîtres de Bouzigues, Maison "MOLINA" **12€**

Oeuf de la ferme « La Poule Heureuse » cuit parfait, tombée d'épinards aux noisettes torréfiées et nuage de pomme de terre au romarin brûlé **12€**

Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons et emmental râpé **12€**

Ceviche de loup sauvage aux agrumes et marjolaine **14€**

PLATS

Daurade royale sauvage de Méditerranée à la plancha servie entière, légumes rôtis et sauce vierge **25€**

Faux-filet de bœuf de race Salers façon tagliata, roquette et parmesan **26€**

Tentacule de poulpe roc de Méditerranée à la plancha, mousseline du moment, pommes grenailles confites, légumes de saison rôtis et amandes torréfiées **24€**

The Burger de thon rouge de Méditerranée mi-cuit, mayonnaise aux herbes et tomates confites **26€**

Joue de bœuf braisée au vin rouge et Carthagène, mousseline de carottes au cumin et polenta à l'orange **25€**

FROMAGES 8€

Assiette de fromages des halles sélectionnés par le chef

DESSERTS 8 €

Profiterole du moment

Gaufre à la liégeoise façon Belle-Hélène

Fraîcheur citron

Tartelette fondante chocolat, glace vanille

Boules de glace et sorbet: 1 boule **3€**, 2 boules **5,50€**, 3 boules **7,50€** Supplément chantilly **0,50€**

Menu enfant 12€

Steak haché ou **filet de poisson croustillant**, avec **pommes grenailles** ou **légumes** + 1 **boule de glace**

CARTE DES VINS

Blancs :

	Verre	Bouteille
Domaine La Combe Saint Paul , "Chardonnay", IGP Pays d' Oc (Chardonnay)	4€	24€
Domaine de Cauhapé, "Ballet d'Octobre", Jurançon (Petit Marseng, vin doux)	5€	30€
Domaine Gaujal , "Cuvée LG" , AOP Picpoul de Pinet (Picpoul)	5€	30€
Domaine d' Archimbaud , "Les IV Pierres", IGP Mont Baudile (Viognier, Grenache Blanc, Muscat Petit Grain)	6€	36€
Domaine Turner Pageot, "Lucette", Vin de France, BIO (Roussane, Terret, Petit Verdot)	6€	36€
Domaine de la Jasse Castel, "L'égrisée", AOP Languedoc, BIO, 2021 (Grenache, Carignan, Roussanne)		39€
Chateau fuissé, "Tête de Cuvée", AOC Pouilly-fuissé, 2020 (Chardonnay)		67€
Domaine Barge, "La Solarie", AOC Condrieu, 2019 (Viognier)		75€
Domaine Jacques Prieur, premier cru, Champs-Pimont, AOC Beaune, 2018 (Chardonnay)		95€

Rosés :

Domaine de Figueirasse , "Gris de Gris" , IGP Sable de Camargue , BIO (Grenache Gris, Cinsault, Grenache Noir)	4€	24€
Domaine Mortières, "C'est Comme ça", Vin de France, BIO (Mourvèdre)	6€	36€
Domaine l'Anqueven, "La Promesse des Anges", AOC Languedoc, BIO (Grenache, Petit Verdot)	6€	36€

Rouges :

	Verre	Bouteille
Domaine Les Anges de Bacchus , "Délice des Anges", AOP Languedoc (Cinsault, Syrah, Grenache)	4€	24€
Domaine Cammaous , "Marie" , AOP Pic Saint Loup (Syrah, Grenache, Mourvèdre)	6€	36€
Domaine Coston , AOP Terrasses du Larzac, Demeter (Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre)	6€	36€
Domaine Turner Pageot, "Marcel", Vin de France, BIO (Syrah, Grenache)	6€	36€
Domaine Barge, "Clos de la Ribaudy", AOC Saint-Joseph, BIO, 2020 (Syrah)		49€
Mas des armes, "Le 360", Vin de pays d'oc, 2020 (Syrah, Cabernet Sauvignon)		78€
Domaine Julien Masquin, "Mont Plaisir" AOC Chateauneuf du pape, 2014 (Grenache, Syrah, Mourvèdre)		88€
Domaine Barge, "Les côtes", AOP Côte-rotie, 2019 (Syrah, Viognier)		96€
Domaine Jacques Prieur, "Monopole Clos de Mazeray" AOC Meursault, 2017 (Pinot noir)		138€

Champagnes :

	Coupe	Bouteille
Lacroix-Triaulaire, Le Biographe", "Extra Brut" (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	10€	65€
Henriot "Brut Rosé" (Pinot noir, Chardonnay, Meunier)		80€
Henriot "Blanc de Blanc" (Chardonnay)		90€
Ruinart "Blanc de Blanc" (Chardonnay)		150€