

EXPOSITIONS  
PROJECTIONS  
CONCERTS  
SPECTACLES

The Rio

BRASSERIE DU "THE MARCEL"

Carte orchestrée par  
Denis Martin, Chef étoilé du  
restaurant gastronomique  
THE MARCEL.

## NOTRE CARTE

Tous nos plats sont faits maison à partir de matières premières brutes sélectionnées auprès des meilleurs producteurs locaux.

Le Chef Denis Martin et toute l'équipe vous souhaitent une bonne découverte.

### . À TARTINER .

7€

*Les recettes The Marcel par « Les Grandes maisons de la Gastronomie », engagées pour le bon et le responsable.*

Rillettes de thon rouge de Méditerranée

Terrine de canard aux fruits secs

Terrine de campagne de lapin

Tapenade d'olives noires Taggiasche

Houmous de pois chiches aux épices

Pâté de porc noir de Gascon

Rillettes de porc noir aux zestes de citron

### . LES INCONTOURNABLES . DU THE RIO !

*Des produits bruts, frais, naturels, issus d'un terroir.*

Le burger de bœuf

22€

Côte de bœuf race "Aubrac" cuite au barbecue

*(minimum 2 personnes)*

30€ / personne

Le poulpe de Roc "Maison Poulp'or"

20€ / personne

Poisson grillé du jour selon arrivage

23€

Découvrez nos suggestions à l'ardoise

### . DESSERTS .

8€

*Recettes maison, recettes de saison.*

La madeleine comme un tiramisu

Tarte au citron à notre façon

Crème brûlée traditionnelle

**MENU PETIT GOURMET - 12€**

(Moins de 12 ans)

Steak haché ou filet de poisson du jour,  
accompagné de pommes de terre cuites au four.

1 boule de glace

EXPOSITIONS  
PROJECTIONS  
CONCERTS  
SPECTACLES

# The Rio

Carte orchestrée par  
Denis Martin, Chef étoilé du  
restaurant gastronomique  
THE MARCEL.

BRASSERIE DU "THE MARCEL"

## . NOS BLANCS .

	VERRE	BOUTEILLE
<b>Domaine Les Anges de Bacchus IGP</b> <b>Pays d'Hérault, Blanc "Gabrielle", 2023</b> <i>(Viognier)</i>	4€	24€
<b>Domaine Gaujal, "Cuvée LG",</b> <b>AOP Picpoul de Pinet, 2023</b> <i>(Picpoul)</i>	5€	24€
<b>Domaine Turner Pageot, "Lucette"</b>  <b>Vin de France, 2020</b> <i>(Roussane, Terret, Petit Verdot)</i>	5€	25€
<b>Domaine d'Archimbaud,</b>  <b>"Les IV Pierres", GP Mont Baudile, 2022</b> <i>(Viognier, Grenache Blanc, Muscat Petit Grain)</i>	6€	27€
<b>IGP Sable de Camargue,</b> <b>Domaines de Figuerasse, "Les Saladelles" 2023</b> <i>(Marsanne, Roussanne)</i>	4€	19€
<b>IGP Pays d'IGP Pays d'Hérault,</b> <b>Domaine de Moulines, 2023</b> <i>(Chardonnay)</i>	4€	21€
<b>En Robe Blanche, Sainte Lucie d'Aussou 2023,</b> <i>(Carignan Blanc)</i>	7€	29€

## . NOS ROSÉS .

	VERRE	BOUTEILLE
<b>Domaine Les Anges de Bacchus,</b>  <b>"Délice des anges", 2022</b> <i>(Syrah, Cinsault, Grenache)</i>	5€	23€
<b>Domaine Cammaous "Caussarelle"</b>  <b>AOP Languedoc 2021 cuvée Gogueffe,</b> <i>(Carignan, Cinsault, Grenache)</i>	5€	20€
<b>Lo Camin del còr, Sainte Lucie d'Aussou,</b> <b>Pays D'OC, 2023</b> <i>(Grenache)</i>	4€	19€
<b>Domaine de Figuerasse, IGP Sable de</b> <b>Camargue, Gris de gris</b> <i>(Grenache gris et blanc, Cinsault)</i>	4€	21€

## . NOS ROUGES .

	VERRE	BOUTEILLE
<b>Domaine Les nages de Bacchus,</b> <b>"Délice des Anges", AOP Languedoc</b> <i>(Cinsault, Syrah, Grenache)</i>	5€	20€
<b>Domaine Cammaous, "Marie",</b> <b>AOP Pic Saint Loup</b> <i>(Syrah, Grenache, Mourvèdre)</i>	6€	26€
<b>Domaine Coston, AOP Terrasses du Larzac,</b>  <i>(Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre)</i>	6€	26€
<b>Domaine Turner Pageot, "Marcel,"</b>  <b>Vin de France</b> <i>(Syrah, Grenache)</i>	6€	24€
<b>Bella Dama, Sainte Lucie D'Aussou,</b> <b>Corbière Boutenac,</b> <i>(Carignan, Grenache, Syrah)</i>	7€	29€
<b>Le Secret de Rudolph, Sainte Lucie d'Aussou,</b> <b>Corbières 2020</b> <i>(Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre)</i>	6€	25€
<b>Le Noviciat de Lucie, Sainte Lucie d'Aussou,</b> <b>IGP OC, 2021</b> <i>(Carignan, Cabernet, Sauvignon et Syrah)</i>	4€	19€

## . NOS PÉTILLANTS .

	VERRE	BOUTEILLE
<b>Champagne Chassenay d'Arce</b> <i>(Pinot Noir, Meunier, Chardonnay)</i>	10€	65€
<b>Champagne Blanc de blancs, Diebolt-Vallois</b> <i>(Chardonnay)</i>	12€	80€

"Pépites de petits producteurs,  
grandes étiquettes ou coups de  
cœur inattendus, tous les vins de la  
cave jouent les accords parfaits  
avec les créations inspirées de Denis  
Martin."

EXPOSITIONS  
PROJECTIONS  
CONCERTS  
SPECTACLES

# The Rio

BRASSERIE DU "THE MARCEL"

Carte orchestrée par  
Denis Martin, Chef étoilé du  
restaurant gastronomique  
THE MARCEL.

## . COCKTAILS .

Mojito	9.00€
Mojito framboise	10.00€
Aperol Spritz	9.00€
Spritz Vénitien	9.00€
Campari Spritz	9.00€
Spritz Saint-Germain	9.00€
Moscow Mule	9.00€
Tequila Sunrise	10.00€

## . WHISKY (4CL) .

Buffalo Trace, Bourbonh, Etats-Unis	9.00€
Nikka from de Barrel, Blend, Japon	12.00€
Black Mountain, Occitanie, France	10.00€

## . RHUMS (4CL) . 10€

Matusalem Gran Reserva, 15 ans République Dominicaine
Agricoles Sainte James, Martinique
Don Papa, 7 ans Philippines

## . VODKA (4CL) .

Absolut, Suède	9.00€
Grey Goose, France	12.00€

## . EAU DE VIE DE FRUITS . 8€

Poire, Saint Florian
Mirabelle, Saint Florian
Prune, Saint Florian

## . GINS (4CL) .

Bombay Sapphire, Angleterre	9.00€
Hendrick's, Angleterre	12.00€
Generous gin, France	11.00€

## . LIQUEURS . 8€

Pulpeuse, Mentheuse, Croqueuse
Bailey's irish cream
Amaretto
Cointreau
Get 27/31

## . DIGESTIFS .

CALVADOS	10.00€
Christian Drouin, VSOP Pays D'Auge	
COGNAC	12.00€
Maxime Trijol, VSOP Grande Champagne	
BAS-ARMAGNAC	12.00€
Dartigalongue VSOP	

PRIX TTC  
Taxes et service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la  
santé, à consommer avec modération

EXPOSITIONS  
PROJECTIONS  
CONCERTS  
SPECTACLES

# The Rio

BRASSERIE DU "THE MARCEL"

Carte orchestrée par  
Denis Martin, Chef étoilé du  
restaurant gastronomique  
THE MARCEL.

## . EAUX .

	50cl	1L
Vittel	4.00€	5.00€
Perrier fine bulle	4.00€	5.00€

## . BOISSONS FRAÎCHES .

Coca Cola, Coca Cola Zéro - 33cl	4.00€
Orangina - 25cl	4.00€
Schweppes Tonic, Agrumes - 25cl	4.00€
Fuze Tea - 25cl	4.00€
Limonade - 33cl	4.00€
Perrier - 33cl	4.00€
Sirop à l'eau	2.50€
Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche, Pac, Orgeat, Citron, Violette	
Jus de rêve Bio - 25cl	4.50€
Orange, Ananas, Abricot, Tomate, A.C.E, Pomme	

## . BOISSONS CHAUDES .

Café, Décaféiné, Noisette	2.50€
Café Crème	4.00€
Cappuccino	5.00€
Café Viennois / Chocolat Viennois	5.00€
Lait Chaud	3.00€
Chocolat Chaud	4.00€
Thés et infusions Bio :	4.00€
<i>Thé noirs:</i> Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, Vanille	
<i>Thé verts:</i> Menthe ou Jasmin	
<i>Infusions:</i> Verveine, Tilleul, Fruits Rouges	

## . BIÈRES PRESSIONS .

	25cl	50cl
Carlsberg - 5%	4.00€	7.50€
Grimbergen Blonde - 6,7%	4.50€	8.50€
Grimbergen Blanche - 6%	4.50€	8.50€
Brooklyn Defender IPA - 5,5%	5.00€	9.50€
Monaco	4.50€	8.50€
Panaché	4.50€	8.50€
Supplément sirop	0.50€	
Supplément Picon	1.00€	

## . BIÈRES BOUTEILLES .

Gorge Fraîche - 33cl	6.00€
Blonde, Lager, Blanche, Stout, Ambrée	
1664 sans alcool - 33cl	5.00€
Desperados	7.00€

## . APÉRITIFS .

Pastis, Ricard, Casanis - 2cl	4.00€
Kir au Chardonnay - 12cl	6.00€
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise	
Muscat de Frontignan - 5cl	4.00€
Campari - 5cl	6.00€
Martini Blanc et Rouge - 5cl	6.00€
Noilly Prat - 5cl	6.00€
Ambré, Rouge, Dry	
Suze - 5cl	6.00€
Porto Rouge - 5cl	6.00€
Gentiane de Cette - 5cl	6.00€

PRIX TTC  
Taxes et service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la  
santé, à consommer avec modération