




Marco Polo



MENU IN DIFFERENT LANGUAGES

ENTRÉES



Amuse Bouche	9,50€
Guacamole, tortilla, tomates cerises, emmental, pâté ou houmous <i>Amuse Bouche - tortilla, guacamole, emmental, tomatoes, paté or humus</i>	
Planche de Charcuteries	18,50€
<i>Assortment of cured meat</i>	
Planche de Fromages	18,50€
<i>Assortment of cheese</i>	
Planche Mixte - Charcuteries et Fromages	21,50€
<i>Assortment of cold meat and cheese</i>	
Escargots de Bourgogne les 6 / les 12	9,20€ / 18,40€
<i>Burgundy snails x6 / x12</i>	
Avocat aux Crevettes, Sauce Cocktail	9,20€
<i>Avocado and prawns, cocktail sauce</i>	
Œufs Mayonnaise	7,50€
<i>Hard-boiled eggs with mayonnaise</i>	
Soupe de Carottes au Cumin, croûtons, emmental	8,50€
<i>Homemade carrots and cumin soup</i>	
Terrine de Pâté de Campagne	8,90€
<i>Paté terrine</i>	
Calamars Frits, Sauce Tartare	8,70€
<i>Fried squid, tartare sauce</i>	
Saumon Fumé, Toasts	19,80€
<i>Smoked salmon with toasts</i>	

SALADES

Salade Auvergnate	16,10€
Jambon de pays, toast de cantal chaud, œuf, saucisse sèche, tomates <i>Cured ham, cantal cheese on toasts, egg, dry sausage, tomatoes</i>	
Salade du Pêcheur	16,80€
Crevettes, sauce cocktail, saumon fumé, tomates, avocat <i>Prawns, avocado, smoked salmon, tomatoes, ketchup and mayonnaise sauce</i>	
Salade Caesar	16,10€
Romaine, blanc de volaille, croûtons, parmesan <i>Romaine lettuce, chicken breast, croutons, parmesan</i>	
Salade de Chèvre Chaud	15,70€
Toast de chèvre chaud & miel, tomates <i>Warm goat's cheese salad with honey and tomatoes</i>	
Italienne *	17,40€
Roquette, burrata, tomates cerises, copeaux de parmesan <i>Arugula, burrata mozzarella, cherry tomatoes, parmesan cheese</i>	
Poke Bowl *	17,30€
Riz, saumon, avocat, mangue, tomates cerises <i>Vinegar rice, raw salmon, mango, avocado, cherry tomatoes</i>	
Veggie Bowl *	15,90€
Riz, choux rouge, avocat, mangue, tomates cerises <i>Vinegar rice, red cabbage, mango, avocado, cherry tomatoes</i>	

PÂTES

Spaghetti au Pesto, Burrata, Copeaux de Parmesan	17,80€
<i>Spaghetti with pesto, burrata, parmesan shavings</i>	
Lasagne de Légumes, Salade Verte	15,90€
<i>Vegetable lasagna with salad</i>	
Spaghetti aux 2 Saumons (Frais et Fumé), Sauce Basilic	17,80€
<i>Spaghetti with 2 salmon (fresh and smoked), basil sauce</i>	
Spaghetti Bolognaise	15,90€
<i>Spaghetti bolognese</i>	
Spaghetti au Poulet, Crème et Champignons	17,80€
<i>Spaghetti with chicken, cream and mushrooms</i>	

VIANDES

Marco Burger, Frites Bœuf, bacon, sauce USA, cheddar, tomate, oignon	20,90€
<i>Ground beef burger with bacon, USA sauce, cheddar, tomato, onion and french fries</i>	
Chicken Burger, Frites Poulet, sauce barbecue, cheddar, tomate, oignon	20,50€
<i>Chicken burger with barbecue sauce, cheddar, tomato, onion and french fries</i>	
Poulet Fermier Rôti, Frites	17,90€
<i>Roast farmhouse chicken with french fries</i>	
Confit de Canard, Gratin Dauphinois	19,20€
<i>Duck confit with creamy potato gratin</i>	
Entrecôte Grillée, Sauce au Choix, Frites	25,80€
<i>Grilled sirloin steak, sauce of your choice, french fries</i>	
Steak Grillé, Sauce au Choix, Frites	17,10€
<i>Grilled steak, sauce of your choice, french fries</i>	
Tartare de Bœuf, Préparé ou Non, Frites	20,50€
<i>Beef tartare (raw meat with capers, pickles, onions, parsley, egg) prepared or not, with french fries</i>	
Pavé de Bœuf, Sauce au Choix, Frites	24,50€
<i>Slab of beef, sauce of your choice, french fries</i>	
Escalope de Veau à la Crème et Champignons, Spaghetti	23,50€
<i>Veal escalope with cream and mushrooms, spaghetti</i>	
Belle Côte de Bœuf (+/- 400g), 3 Sauces, Gratin Dauphinois, Haricots Verts, Champignons	34,80€
<i>Prime rib of beef (+/- 400g) with 3 sauces, creamy potato gratin, green beans and mushrooms</i>	

Sauces au choix : Poivre, Béarnaise ou Roquefort (sauce en supplément +2,00€)
Supplément garniture +5,50€ : Riz, Pâtes, Frites, Salade, Gratin Dauphinois, Haricots verts

POISSONS

Fish & Chips, Sauce Tartare	18,90€
<i>Fish & Chips, tartare sauce</i>	
Filet de Dorade, Sauce Vierge, Riz et Petits Légumes	21,90€
<i>Fillet of sea bream, olive oil sauce, rice and vegetables</i>	
Pavé de Saumon, Sauce Béarnaise, Riz et Petit Légumes	24,20€
<i>Salmon escalope, béarnaise sauce, rice and vegetables</i>	
Moules Marinière	16,40€
<i>Mussels with white wine and shallot sauce, french fries</i>	
Moules à la Crème ou au Roquefort	17,90€
<i>Mussels with cream sauce and french fries or Mussels with roquefort sauce and french fries</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en EUROS, taxes et service compris. CB à partir de 10€.

La maison n'accepte pas les chèques et n'est pas responsable en cas de vols ou échanges.

Concernant les allergènes, voir les informations à la caisse. Boite à emporter +0,50€



FORMULES

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 21,20€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 27,30€

ENTRÉE :

Avocat-Crevette
ou Pâté
ou Œuf Mayonnaise
ou Velouté de carottes au cumin

PLAT :

Salade au Choix (sauf*)
ou Spaghetti Bolognaise
ou Steak Grillé, Frites
ou Plat du jour

DESSERT :

Fromage Blanc, Coulis
ou Glace 2 boules
ou Tarte tiède aux Pommes
ou Dessert du Jour

PIZZAS MAISON

Marguerite - Sauce tomate, fromage, olives	13,90€
<i>Tomato sauce, cheese, olives</i>	
4 Fromages - Sauce tomate, gorgonzola, provolone, mozzarella, chèvre	15,60€
<i>Tomato sauce, gorgonzola, provolone, mozzarella and goat cheese</i>	
Parmigiano - Sauce tomate, fromage, jambon de pays, olives	17,10€
<i>Tomato sauce, cheese, cured ham, olives</i>	
Nordique - crème fraîche, fromage, saumon fumé	17,30€
<i>Cream sauce, cheese, smoked salmon</i>	
Regina - sauce tomate, fromage, jambon, champignons	14,20€
<i>Tomato sauce, cheese ham and mushrooms</i>	
Catalane - Sauce tomate, fromage, merguez, chorizo, olives, œuf	15,90€
<i>Tomato sauce, cheese, olives, chorizo, spicy merguez sausage, egg</i>	
Végétarienne - Sauce tomate, fromage, champignons, aubergine, poivron	14,50€
<i>Tomato sauce, cheese, mushrooms, eggplants, peppers</i>	
Napolitaine - Sauce tomate, fromage, anchois, câpres	14,20€
<i>Tomato, cheese, anchovies, capers</i>	
Roquette - Sauce tomate, fromage, olives, roquette	14,60€
<i>Tomato sauce, cheese, olives, arugula</i>	
Renato - Sauce tomate, fromage, thon, œuf	15,40€
<i>Tomato sauce, cheese, tuna, egg</i>	
Tijuana - Sauce tomate, poulet, chorizo, oignon, fromage, œuf	16,10€
<i>Tomato sauce, chicken, chorizo, onion, cheese, egg</i>	
Tartuffo - Crème de truffe, mozzarella, roquette, jambon de pays	18,60€
<i>Truffle cream, mozzarella, arugula, cured ham</i>	
Burratissima - Sauce tomate, roquette, tomates cerises, burrata, huile au basilic	18,90€
<i>Tomato sauce, arugula, cherry tomatoes, burrata, olive oil with basil</i>	

Supplément Ingrédient +1,90€ Supplément Crème de truffe +3,80€
Supplément Jambon de Pays ou Saumon fumé ou Burrata +6€

CROQUES SUR PAIN DE CAMPAGNE

Croque Monsieur - Jambon, fromage, frites, salade	14,10€
<i>Toasted ham and cheese sandwich with french fries and salad</i>	
Croque Madame - Jambon, fromage, œuf, frites, salade	15,10€
<i>Toasted ham, cheese and egg sandwich with french fries and salad</i>	
Croque Poulette - Blanc de poulet, fromage, œuf, moutarde, frites, salade	15,10€
<i>Toasted chicken, cheese, mustard and egg sandwich with french fries and salad</i>	
Croque Gourmet - Crème de truffe, fromage, roquette, jambon de pays, frites, salade	17,80€
<i>Toasted country ham and cheese sandwich with truffle cream and arugula, french fries and salad</i>	
Tartine Avocat et Saumon fumé - Frites, salade	17,50€
<i>Avocado toast with smoked salmon, french fries and salad</i>	

MENU ENFANT (-12ANS)

13,70€

Steak haché, frites ou Pizza tomate, jambon, fromage ou Spaghetti bolognaise
+ Glace 2 boules ou Crêpe Nutella ou Crêpe au sucre
*Ground beef with french fries or Pizza with tomato, ham and cheese or Spaghetti bolognese
+ Ice-cream 2 scoops : vanilla, chocolate or strawberry or Nutella crêpe or Sugar crêpe*

LA CAVE

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
Merlot La tête dans les Cépages IGP Pays d'Oc	5,40€	6,90€	13,70€	20,50€
Bordeaux Domaine Grange Brûlée AOP.....	5,80€	7,60€	15,10€	22,60€
Côtes de Brouilly Pascal Gayot AOC	6,30€	9,10€	18,10€	27,00€
Languedoc Château Lascaux AOP Bio	6,40€	9,40€	18,70€	28,00€
Montagne Saint-Émilion Château Bel Air AOP	6,60€	9,70€	19,40€	29,00€
Crozes Hermitage Chante Passo AOP				35,00€
Saint-Estèphe Château Beau-Site Haut Vignoble AOC				39,00€
Pessac Léognan Château Carbonnieux				63,00€

VINS ROSÉS

	14cl	25cl	50cl	75cl
La Petite Rosée d'Été IGP Pays d'Oc Domaine Lorgeril	5,40€	7,60€	15,10€	22,60€

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
Chardonnay Orchys IGP Pays d'Oc	5,60€	7,60€	15,10€	22,50€
IGT Terre Siciliane Costa al Sole Inzolia Bio	5,80€	8,10€	16,00€	24,00€
Sancerre Domaine Cherrier AOP	7,30€	11,10€	22,10€	33,00€
Côtes de Thau L'Or de l'Ange (moelleux)	6,30€	9,10€	18,10€	27,00€
Petit Chablis Domaine de l'Eglantière	7,90€	12,10€	24,10€	36,00€

CHAMPAGNES BRUT

La Coupe Henry Abelé	12cl	14,50€
La Bouteille Henry Abelé	75cl	80,00€
La Bouteille Ruinart Brut	75cl	110,00€

PROSECCO

La Coupe	12cl	8,10€
La Bouteille	75cl	49,00€

CIDRE

La Bouteille Cidre Brut	75cl	17,50€
--------------------------------------	------	--------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en EUROS, taxes et service compris. CB à partir de 10€.

La maison n'accepte pas les chèques et n'est pas responsable en cas de vols ou échanges.

Concernant les allergènes, voir les informations à la caisse. Boîte à emporter +0,50€

APÉRITIFS

Kir Royal 12cl	14,50€
Mûre, Framboise, Pêche, Cassis	
Kir au Chardonnay 14cl	5,70€
Ricard 2cl	5,70€
Martini, Porto, Campari, Gentiane 5cl	5,70€
Americano Maison 14cl	12,00€
Sangria Maison 14cl	6,10€
Lillet Rosé 5cl	5,70€

WHISKIES

Ballantine's 4cl	9,00€
J&B, Jameson 4cl	9,50€
Chivas 4cl	12,00€
Jack Daniel's, Aberlour 4cl	10,50€
Glenlivet 18 ans 4cl	15,10€

BIÈRES

PRESSIONS	25cl	50cl
Kanterbraü Village	4,90€	9,60€
1664	5,40€	10,30€
Leffe Blonde	5,70€	10,90€
Grimbergen Blanche	5,70€	10,90€
IPA Demory Paris	5,70€	10,90€
Maredsous	5,70€	10,90€
Picon Bière	6,50€	12,60€
Bière du Mois		

SODAS

<i>Coca-Cola</i> , <i>Coca-Cola</i> SANS SUCRES, <i>Coca-Cola</i> CHERRY 33cl	5,70€
FANTA ORANGE, TROPICO , Sprite , fuzetea 25cl	5,70€
Perrier 33cl	5,70€
Orangina, Schweppes Tonjé 25cl	5,70€
Fruits Pressés	6,60€
1 pamplemousse ou 2 oranges ou 2 citrons	
Jus de fruits PAGO 20cl	5,70€
100% pur jus Pommes pressées, Tomate, Ananas, ACE	
Nectars Orange, Mangue, Poire, Abricot, Pamplemousse	

Eaux MINÉRALES

Eaux Plate ou Gazeuse	50cl	5,80€
Eaux Plate ou Gazeuse	1L	8,00€

COCKTAILS

Caïpirinha 4cl d'alcool	11,50€
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Démon de Polo 4cl d'alcool	11,50€
Malibu, gin, sirop de fraise, jus d'ananas	
Passion Fatale 4cl d'alcool	11,50€
Tequila, passoa, jus d'ananas	
Mojito 4cl d'alcool	11,50€
Havana club, eau gazeuse, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	
Moscow Mule 6cl d'alcool	13,00€
Vodka, ginger beer, citron vert	
Mango Mule 6cl d'alcool	13,00€
Rhum, citron vert, sirop de mangue, ginger beer	
Piña Colada 6cl d'alcool	13,00€
Rhum, jus d'ananas, lait de coco	
Aperol Spritz 20cl d'alcool	11,00€
Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Pink Lillet Spritz 20cl d'alcool	11,00€
Lillet rosé, prosecco, eau gazeuse	
Limoncello Spritz 20cl d'alcool	11,00€
Limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	

SANS ALCOOL

Panama	9,50€
Jus de pomme, d'orange et d'ananas, avec du sirop de grenadine	
Virgin Mojito	9,50€
Mojito mint, eau gazeuse, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	
Virgin Colada	9,90€
Jus d'ananas et lait de coco	
Virgin Spritz	9,00€
Orange amer et eau gazeuse	
Virgin Mango Mule	9,90€
Sirop de mangue, citron vert, ginger beer	