

ENTRÉES

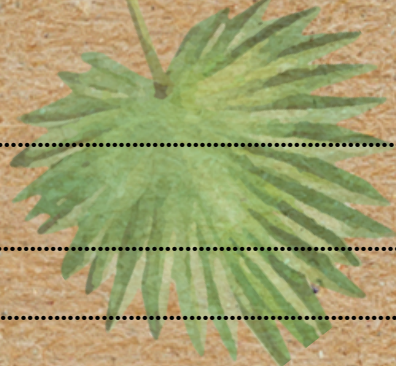
Amuse Bouche	9,70€
Guacamole, tortilla, tomates cerises, emmental, pâté ou houmous	
Amuse Bouche - tortilla, guacamole, emmental, tomatoes, paté or humus	
Planche de Charcuteries	18,70€
Assortment of cured meat	
Planche de Fromages	18,70€
Assortment of cheese	
Planche Mixte - Charcuteries et Fromages	21,70€
Assortment of cold meat and cheese	
Escargots de Bourgogne les 6 / les 12	9,20€ / 18,40€
Burgundy snails x6 / x12	
Avocat aux Crevettes, Sauce Cocktail	9,50€
Avocado and prawns, cocktail sauce	
Œufs Mayonnaise	7,50€
Hard-boiled eggs with mayonnaise	
Soupe à l'Oignon Gratinée - Fromage et Croûtons	9,10€
Onion soup, cheese and croutons	
Terrine de Pâté de Campagne	8,90€
Paté terrine	
Calamars Frits, Sauce Tartare (6 pièces)	8,90€
Fried squid, tartare sauce (x6)	
Saumon Fumé, Toasts	19,80€
Smoked salmon with toasts	

SALADES

Salade Auvergnate	16,50€
Jambon de pays, toast de cantal chaud, œuf, saucisse sèche, tomates	
Cured ham, cantal cheese on toasts, egg, dry sausage, tomatoes	
Salade du Pêcheur	17,20€
Crevettes, sauce cocktail, saumon fumé, tomates, avocat	
Prawns, avocado, smoked salmon, tomatoes, ketchup and mayonnaise sauce	
Salade Caesar	16,50€
Romaine, blanc de volaille, croûtons, parmesan	
Romaine lettuce, chicken breast, croutons, parmesan	
Salade de Chèvre Chaud	15,90€
Toast de chèvre chaud & miel, tomates	
Warm goat's cheese salad with honey and tomatoes	
Italienne *	17,80€
Roquette, burrata, tomates cerises, copeaux de parmesan	
Arugula, burrata mozzarella, cherry tomatoes, parmesan cheese	
Poke Bowl *	17,60€
Riz, saumon, avocat, mangue, tomates cerises	
Vinegar rice, raw salmon, mango, avocado, cherry tomatoes	
Veggie Bowl *	16,30€
Riz, choux rouge, avocat, mangue, tomates cerises	
Vinegar rice, red cabbage, mango, avocado, cherry tomatoes	

PÂTES

Spaghetti au Pesto, Burrata, Copeaux de Parmesan	18,20€
Spaghetti with pesto, burrata, parmesan shavings	
Lasagne de Légumes, Salade Verte	16,20€
Vegetable lasagna with salad	
Spaghetti aux 2 Saumons (Frais et Fumé), Sauce Basilic	18,70€
Spaghetti with 2 salmon (fresh and smoked), basil sauce	
Spaghetti Bolognaise	16,20€
Spaghetti bolognese	
Spaghetti au Poulet, Crème et Champignons	18,20€
Spaghetti with chicken, cream and mushrooms	



VIANDES

Marco Burger, Frites Bœuf, bacon, sauce USA, cheddar, tomate, oignon	21,30€
Ground beef burger with bacon, USA sauce, cheddar, tomato, onion and french fries	
Chicken Burger, Frites Poulet, sauce barbecue, cheddar, tomate, oignon	20,90€
Chicken burger with barbecue sauce, cheddar, tomato, onion and french fries	
Poulet Fermier Rôti, Frites	18,20€
Roast farmhouse chicken with french fries	
Confit de Canard, Gratin Dauphinois	19,70€
Duck confit with creamy potato gratin	
Entrecôte Grillée, Sauce au Choix, Frites	26,40€
Grilled sirloin steak, sauce of your choice, french fries	
Steak Grillé, Sauce au Choix, Frites	17,50€
Grilled steak, sauce of your choice, french fries	
Tartare de Bœuf, Préparé ou Non, Frites	20,90€
Beef tartare (raw meat with capers, pickles, onions, parsley, egg) prepared or not, with french fries	
Pavé de Bœuf, Sauce au Choix, Frites	24,90€
Slab of beef, sauce of your choice, french fries	
Escalope de Veau à la Crème et Champignons, Spaghetti	23,90€
Veal escalope with cream and mushrooms, spaghetti	
Belle Côte de Bœuf (+/- 400g), 3 Sauces, Gratin Dauphinois, Haricots Verts, Champignons	35,50€
Prime rib of beef (+/- 400g) with 3 sauces, creamy potato gratin, green beans and mushrooms	

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	19,10€
Fish & Chips, tartare sauce	
Filet de Daurade, Sauce Vierge, Riz et Petits Légumes	21,90€
Fillet of sea bream, olive oil sauce, rice and vegetables	
Pavé de Saumon, Sauce Béarnaise, Riz et Petit Légumes	24,50€
Salmon escalope, béarnaise sauce, rice and vegetables	
Moules Marinière	16,70€
Mussels with white wine and shallot sauce, french fries	
Moules à la Crème ou au Roquefort	18,10€
Mussels with cream sauce and french fries or Mussels with roquefort sauce and french fries	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en EUROS, taxes et service compris.
Carafe d'eau offerte avec le repas. 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 - 21,70€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 27,90€		
ENTRÉE : Avocat-Crevette ou Pâté ou Œuf Mayonnaise ou Calamars Frits, Sauce Tartare	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	14,10€
Tomato sauce, cheese, olives	
4 Fromages - Sauce tomate, gorgonzola, provolone, mozzarella, chèvre	15,90€
Tomato sauce, gorgonzola, provolone, mozzarella and goat cheese	
Parmigiano - Sauce tomate, fromage, jambon de pays, olives	17,50€
Tomato sauce, cheese, cured ham, olives	
Nordique - crème fraîche, fromage, saumon fumé	17,80€
Cream sauce, cheese, smoked salmon	
Regina - sauce tomate, fromage, jambon, champignons	14,60€
Tomato sauce, cheese ham and mushrooms	
Catalane - Sauce tomate, fromage, merguez, chorizo, olives, œuf	16,40€
Tomato sauce, cheese, olives, chorizo, spicy merguez sausage, egg	
Végétarienne - Sauce tomate, fromage, champignons, aubergine, poivron	15,10€
Tomato sauce, cheese, mushrooms, eggplants, peppers	
Napolitaine - Sauce tomate, fromage, anchois, câpres	14,60€
Tomato, cheese, anchovies, capers	
Roquette - Sauce tomate, fromage, olives, roquette	14,90€
Tomato sauce, cheese, olives, arugula	
Renato - Sauce tomate, fromage, thon, œuf	15,80€
Tomato sauce, cheese, tuna, egg	
Tijuana - Sauce tomate, poulet, chorizo, oignon, fromage, œuf	16,50€
Tomato sauce, chicken, chorizo, onion, cheese, egg	
Tartuffo - Crème de truffe, mozzarella, roquette, jambon de pays	18,90€
Truffle cream, mozzarella, arugula, cured ham	
Burratissima - Sauce tomate, roquette, tomates cerises, burrata, huile au basilic	19,20€
Tomato sauce, arugula, cherry tomatoes, burrata, olive oil with basil	

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	14,50€
Toasted ham and cheese sandwich with french fries and salad	
Croque Madame - Jambon, fromage, œuf, frites, salade	15,60€
Toasted ham, cheese and egg sandwich with french fries and salad	
Croque Poulette - Blanc de poulet, fromage, œuf, moutarde, frites, salade	15,60€
Toasted chicken, cheese, mustard and egg sandwich with french fries and salad	
Croque Gourmet - Crème de truffe, fromage, roquette, jambon de pays, frites, salade	17,90€
Toasted country ham and cheese sandwich with truffle cream and arugula, french fries and salad	
Tartine Avocat et Saumon fumé - Frites, salade	17,90€
Avocado toast with smoked salmon, french fries and salad	

MENU ENFANT (-12ANS)

Steak haché, frites ou Pizza tomate, jambon, fromage ou Spaghetti bolognaise ou Filet de poulet pané, frites + 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 or Crispy chicken with french fries + Ice-cream 2 scoops : vanilla, chocolate or strawberry or Nutella crêpe or Sugar crêpe	13,70€
---	--------

LA CAVE

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
Merlot La tête dans les Cépages IGP Pays d'Oc	5,60€	7,70€	15,30€	22,90€
Bordeaux Domaine Grange Brûlée AOP	5,80€	8,70€	17,30€	25,90€
Pinot Noir "Voyageur" Domaine Lorgeril	6,10€	9,20€	18,30€	27,40€
Côtes de Brouilly Pascal Gayot AOC	6,50€	9,30€	18,50€	27,70€
Côtes du Rhône Château Saint Roch AOC	6,50€	9,30€	18,50€	27,70€
Montagne Saint-Émilion Château Bel Air AOP	6,70€	11,50€	22,90€	34,30€
Saint Joseph Brunel Père et Fils				48,00€
Pessac Léognan Château Carbonnieux				64,00€

VINS ROSÉS

	14cl	25cl	50cl	75cl
La Petite Rosée d'Été IGP Pays d'Oc Domaine Lorgeril	5,60€	7,70€	15,30€	22,80€
Ultimate Provence Côtes de Provence AOP				29,90€

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
Chardonnay Orchys IGP Pays d'Oc	5,60€	7,70€	15,30€	22,90€
IGT Terre Siciliane Costa al Sole Inzolia Bio	6,30€	9,10€	18,10€	27,00€
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	8,10€	14,40€	28,70€	43,00€

CHAMPAGNES BRUT

La Coupe Mongery	12cl	13,90€
La Bouteille Mongery	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	18,10€
-------------------------	------	--------

APÉRITIFS

Kir Royal 12cl	13,90€
Mûre, Framboise, Pêche, Cassis	
Kir au Chardonnay 14cl	5,80€
Ricard 2cl	5,80€
Martini, Porto, Campari, Gentiane 5cl	5,80€
Americano Maison 14cl	12,00€
Sangria Maison 14cl	6,50€
Lillet Rosé 5cl	5,80€

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	5,50€	10,30€
Leffe Blonde	5,80€	10,90€
Grimbergen Blanche	5,80€	10,90€
IPA Demory Paris	5,80€	10,90€
Maredsous	5,80€	10,90€
Picon Bière	6,60€	12,60€
Bière du Mois	5,80€	10,90€

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola SANS SUCRES, Coca-Cola CHERRY 33cl	5,70€
FANTA ORANGE, TROPICCO, Sprite, fuzetea 25cl	5,70€
Perrier 33cl	5,70€
Orangina, Schweppes Tonjc 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	

EAUX MINÉRALES

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

COCKTAILS

Caïpirinha 4cl d'alcool	11,90€
Cachaça, sucre roux, citron vert	
Démon de Polo 4cl d'alcool	11,90€
Malibu, gin, sirop de fraise, jus d'ananas	
Passion Fatale 4cl d'alcool	11,90€
Tequila, passoa, jus d'ananas	
Mojito 4cl d'alcool	11,90€
Mojito Fraise ou Mangue 4cl d'alcool	13,50€
Rhum, eau gazeuse, sucre roux, menthe fraîche, citron v.	
Moscow Mule 6cl d'alcool	13,50€
Vodka, ginger beer, citron vert	
Mango Mule 6cl d'alcool	13,50€
Rhum, citron vert, sirop de mangue, ginger beer	
Piña Colada 6cl d'alcool	13,50€
Rhum, jus d'ananas, lait de coco	
Aperol Spritz 20cl d'alcool	11,50€
Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Pink Lillet Spritz 20cl d'alcool	11,50€
Lillet rosé, prosecco, eau gazeuse	
Limoncello Spritz 20cl d'alcool	11,50€
Limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
St Germain Spritz 20cl d'alcool	13,50€
St Germain, 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 Nature, Fraise ou Mangue	9,90€
Mojito mint, eau gazeuse, sucre roux, menthe, citron v.	
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	

Marco Polo



MENU IN DIFFERENT LANGUAGES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en EUROS, taxes et service compris. Carafe d'eau offerte avec le repas. 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€

BY ENJOY CONSEILS 04/2025